

Weihnachtliche Rumfrüchtetorte

16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Rumtopf-Früchte:

500 g Früchte nach Wahl (Marillen, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren) oder Beerenmix (tiefgekühlt)
200 ml Rum
100 g Zucker

Kakao-Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum
Zimt
130 g glattes Mehl
20 g Backkakao

Füllung:

vorbereitete Rumtopffrüchte und -saft
3 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

Belag:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 EL gesiebter Staubzucker
Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

Weihnachtskekse nach Wahl

1 Rumtopf-Früchte:

Die Früchte mit Rum und Zucker verrühren und verschlossen ca. 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

2 Kakao-Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Salz, Aroma und Zimt mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Kakaopulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

3 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

4 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.



5 Füllung:

Rumtopf-Früchte und -saft mit Tortengeleepulver verrühren. Unter Rühren aufkochen und kurz vor dem Gelieren auf dem Tortenboden verteilen. Den Tortenoberteil darauflegen und leicht andrücken. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

6 Belag:

Schlagobers mit Staubzucker, Zimt und Sahnesteif steif schlagen. Die Torte damit einstreichen und mit Keksen beliebig verzieren.

