Rumový dort s broskvemi

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 12

- vejce 3 ks
- bílek 1 ks
- máslo 150 g
- cukr moučka 150 g
- rum 100 ml
- solamyl 150 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky vyšleháme s máslem a cukrem do pěny a spojíme se sněhem vyšlehaným z bílků. Vmícháme solamyl a rum. Těsto naplníme do vymazané, vysypané formy a pečeme při 150 °C asi 45 minut. Vychladlý korpus vodorovně překrojíme a obě strany potřeme džemem. Spodní díl poklademe nakrájenými borskvemi, potřeme polovinou vyšlehané šlehačky a přiklopíme druhým korpusem. Celý dort ozdobíme šlehačkou a broskvemi, po obvodu nastrouhanou čokoládou. Necháme ztuhnout v chladničce.