

# Tort cu rom

Un tort pentru toate gusturile cu rom, cacao, migdale, arome care se împletesc perfect într-un tot ademenitor.

1 bucată



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



- 1 Pentru aluat se bat spumă, cu ajutorul mixerului reglat la viteză mare, gălbenușurile cu zahărul pudră, zahărul vanilinat și esența de rom. Se bat albușurile spumă și se încorporează în compoziția de gălbenușuri. Se amestecă migdalele cu conținutul celor două plicuri de pudding și cu făina și se încorporează în compoziția de mai sus. Se toarnă în forma de copt tapetată cu hârtie de copt și se coace.

**Cuptor electric 180 °C**

**Cuptor cu aer cald 160 °C**

**Durată de coacere: despre 55 Minute**

- 2 Blatul răcit se taie de două ori pe orizontală.
- 3 Pentru umplutură se bat spuma, cu mixerul reglat la viteză maximă, smântâna, cacaoa, zahărul vanilinat, esența și cele 2 plicuri de întăritor de frișcă.
- 4 Pentru sirop se fierbe apa cu zahărul și la final se adaugă esența de rom.
- 5 Se însiropează fiecare bucată de blat și se umple cu cremă. Se păstrează crema și pentru a acoperi partea de sus a tortului și lateralele. Se ornează cu fulgi de ciocolată și cacao.

## Ingrediente:

**Formă rotundă de copt (Ø 26 cm):**

### Pentru aluat:

6 ouă  
200 g zahăr pudră  
5 picături Esență de rom 38 ml Dr. Oetker  
150 g migdale măcinate  
150 g făină  
2 plicuri Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker

### Pentru umplutură:

1 l smântână dulce (32% grăsime)  
1 linguriță Cacao Dr. Oetker  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
40 g zahăr pudră  
2 lingurițe Esență de rom 38 ml Dr. Oetker  
2 plicuri Întăritor de frișcă Dr. Oetker

### Pentru sirop:

200 ml apă  
2 linguri zahăr  
2 lingurițe Esență de rom 38 ml Dr. Oetker

### Pentru decorare:

despre 2 lingurițe Cacao Dr. Oetker  
50 g fulgi de ciocolată



**Dr. Oetker RO S.R.L.**



© Dr. Oetker RO S.R.L. · 115 300 Curtea de Arge · [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)  
E-Mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro) · Tel. 0248 507 001