Ostfriesen-Rumtorte (von Felizitas Kehrenberg)

(ganz einfach und schnell))

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

125 g Rosinen
50 cl Rum
600 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker
2 EL Puderzucker
1 Wiener Boden

Zubereitung:

Die Rosinen am Vorabend mit 40cl Rum übergießen und stehen lassen. Den Wiener Boden zweimal durchschneiden und jeden Boden mit Rum tränken (insgesamt 10 cl). Die Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Puderzucker steif schlagen. 2/3 der Sahne mit den abgetropften Rosinen vorsichtig mischen. Die Rosinen-Sahne auf zwei Böden verstreichen. Diese Böden aufeinander setzen. Den letzten Boden obendrauf legen. Mit der restlichen Sahne den Rand und den oberen Boden bestreichen. Mit Rosinen dekorieren.

Einfach, idiotensicher und schmackhaft! Was will man mehr?

Erfahrene Hobbybäcker backen den Wiener Boden selber, andere kaufen ihn im Supermarkt oder beim Bäcker.