

Rumbome



Biskuitteig:

4 Eigelb
4 EL lauwarmes Wasser
1 Pkg. Vanillezucker
150 g Puderzucker
4 Eiweiß
100 g Mehl
100 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Belag:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver
¼ l Milch
150 g Zucker
2 Eier
250 g Butter
6 EL Rum
1 Glas Kirschen
1 Dose Mandarinen
2 Becher Sahne
2 Pkg. Sahnesteif
2 Pkg. Vanillezucker
200 g Marzipan
Schokoladenkuvertüre
Kakaopulver



Biskuitteig:

Ofen auf 175 ° vorheizen.

Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit lauwarmem Wasser aufschlagen, Puderzucker und Vanillezucker dazugeben, schaumig rühren. Eiweiß rein geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, drüber sieben. Alles unterrühren. Gleich in die mit Backpapier ausgelegte Backform streichen und ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen.

Creme:

Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, dass dieser etwas weich wird.

Den Biskuitteig quer durchschneiden, eine Hälfte in Würfel schneiden.

Vanillepudding mit der halben Zuckermenge nach Packungsanweisung kochen, mit Frischhaltefolie abdecken (so gibt es keine Haut) und etwas abkühlen lassen; Eier einrühren. Butter, restlicher Zucker, Pudding, Rum verrühren. Den gewürfelten Biskuit vorsichtig unterheben. Kirschen und Mandarinen ebenfalls langsam unterheben. Die Masse kuppelförmig auf dem Biskuitboden verteilen. Durchkühlen.

Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, über die Kuppel ziehen.

Marzipan in Stücke teilen, zu Kreisen rollen (oder das ganze Stück rollen und mit Formen ausstechen, wie auf dem Foto zu Weihnachten). Auf dem Kuchen verteilen, etwas andrücken, mit Schokoladenkuvertüre bestreichen. Alles mit Kakaopulver besieben.

Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, dass der Rum gut durchzieht. Ca. 1-2 Stunden vor dem Servieren raus nehmen, sonst ist die Creme so fest.

