

Ostfriesentorte mit Rumrosinen

Ostfriesentorte mit Rumrosinen

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) am Boden etwas einfetten.

Für den Biskuitteig Eier, Wasser, Salz, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel so lange schaumig schlagen, bis eine dicke Creme entsteht. Mehl und Speisestärke mit Backpulver mischen, auf die Creme sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Den Biskuitteig in die Form geben und auf unterer Schiene ca. 30-40 Minuten backen.

Für die Füllung Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und in vier Portionen aufteilen. Von den Rumrosinen einige zum Verzieren zur Seite legen. Den abgekühlten Biskuitboden zweimal durchschneiden.

Den unteren Boden mit einem Tortenrand umlegen und mit einer Tasse Rumrosinen bestreuen. 1/4 der Sahne darüber streichen. Darauf dann den zweiten Boden legen, ebenfalls mit einer Tasse Rumrosinen belegen und mit 1/4 Sahne bestreichen. Den dritten Boden auf den zweiten setzen und auch darauf 1/4 Sahne verteilen.

Mit der restlichen Sahne und den Rumrosinen die Torte nach Belieben verzieren.



Zutaten für 1 Portionen:

- 5 Ei(er)
- 5 EL Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 TL Vanillezucker
- 150 g Mehl (Type 1050)
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 2 Tasse/n Rosinen, in Rum eingelegte
- 800 ml Sahne
- 2 EL Puderzucker
- Fett für die Form