

## Getränkte Rumbombe

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Fl. Dr. Oetker Rum-Aroma  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao



### Rum-Tränke:

5 EL Rum  
4 EL Wasser  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Pudding-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta Cremepudding-Pulver  
Schokolade  
400 g kalte Schlagsahne  
200 ml Milch  
2 EL Rum

### Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Biskuitteig:** Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**3.** Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

**4. Rum-Tränke:** Alle Zutaten für die Tränke verrühren. **Je die Hälfte** der Rum-Tränke mit Hilfe eines Backpinsels auf beiden Böden verteilen. Dann den oberen Boden in Würfel (2 x 2 cm) schneiden.

**5. Pudding-Füllung:** Galetta mit Sahne, Milch und Rum in einer

Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. aufschlagen. Biskuitwürfel vorsichtig unterheben und die Masse kuppelförmig auf den unteren Boden streichen (dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen).

**6. Verzieren:** Sahne steif schlagen, die Kuppel damit einstreichen und mit Schokoladenraspeln bestreuen. Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 20 g, Kh: 37 g, kJ: 1.639, kcal: 391