

heute gibt es...

pan di spagna senza glutine con rum bianco



Ingredienti: (Per la forma corona 26er)

- 80g mandorle intere pelate (90g o non pelati)
- di burro 350g, ammorbidito
- 250g Zucker
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 2 prisen Salz
- 6 Proprietario
- 350 g di amido di mais
- 12g lievito
- 60ml rum bianco
- Burro e amido di mais per formare

per la fusione:

- 240g di zucchero a velo
- 6-8 EL rum bianco

Preparazione:

1. Se si dispone di mandorle sguosciate, danno in acqua bollente in modo che si può facilmente rimuovere il guscio.
2. Mettere le mandorle non pelate in una padella antiaderente, soffriggere mescolando, rimuovere raffreddare e poi tritarli finemente.
3. Preriscaldare il forno a 175 ° C (ventilatore) Preriscaldare.
4. Frusta il burro con lo zucchero, zucchero vaniglia e sale fino lanuginosa con un miscelatore elettrico o con un frullatore.
5. Le uova quindi aggiungere uno ad uno e ciascuno mescolare bene.
6. Mescolare la fecola con il lievito, a sette al composto di burro e mescolare bene.
7. Infine, mescolate le mandorle e rum e posizionare l'impasto nello stampo.
8. Cuocere la torta per 40-45 minuti in forno. Controlli con una cannucchia o uno stuzzicadenti se la torta è già cotta al suo interno, altrimenti si regolano il tempo sul vostro forno individualmente.
9. Poi prendere la torta dal forno, lasciare raffreddare per breve tempo a balzare su una gratella e lasciate raffreddare completamente.
10. Per la glassa Setacciare lo zucchero a velo, un cucchiaino da cucchiaino aggiungere il rum e mescolate lo smalto. questo - una volta che si ha la giusta consistenza, si sviluppa sulla torta e lasciate curare.