



# JAMAJSKIE CIASTO

## (RUM CAKE)

🕒 30 MINUT

👤 4 PORCJE

### SKŁADNIKI



- 4 jaja
- 330 g mąki
- 225 g masła w temp. pokojowej
- 300 g ciemnego brązowego cukru
- 85 g melasy
- 40 g rodzzynek
- 40 g suszonej żurawiny
- 80 g suszonych śliwek
- 230 ml ciemnego rumu
- skórka z 1 limonki i 1 pomarańczy
- 1 ½ łyżeczki cynamonu
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej
- ½ łyżeczki mielonych goździków
- 2/3 łyżeczki soli
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 laska wanilii lub 2 łyżeczki pasty waniliowej

#### krem:

- 300 g śmietanki 36%
- 100 g białej czekolady

#### dekoracja:

- pestki z ¼ granatu
- garść orzechów pekan
- 3 łyżki syropu klonowego

### PRZYGOTOWANIE



1. Zagotowujemy 180 ml rumu i zalewamy wszystkie suszone owoce (śliwki warto posiekać). Odstawiamy pod przykryciem na noc, aby bakalie się zmacerowały. Następnego dnia miksujemy wszystko dosłownie przez kilka sekund, do otrzymania nieregularnej papki, składającej się z różnej wielkości składników.
2. Dzień wcześniej warto także przygotować krem. Śmietankę wlewamy do rondelka i doprowadzamy do granicy wrzenia. Kiedy na powierzchni płynu zacznie zbierać się pianka, niezwłocznie ściągamy z palnika i wsypujemy kawałki połamanej białej czekolady. Po 5 minutach mieszamy trzepaczką do rozpuszczenia się czekolady w śmietance. Przelewamy przez gęste sitko do zamkniętego pojemniczka i wstawiamy na noc do lodówki.
3. Przesiewamy mąkę wraz z proszkiem do pieczenia. Masło ubijamy z brązowym cukrem przy pomocy miksera przez ok. 10 minut. Dodajemy po kolei jajka, za każdym razem miksując do całkowitego połączenia. Wyłączamy mikser i wlewamy melasę. Dodajemy przyprawy, ziarenka wyskrobane z laski wanilii, skórki otarte z cytrusów oraz lekko zmiksowane bakalie. Miksujemy na średnich obrotach, do połączenia składników. Wsypujemy przesianą mąkę. Ponownie miksujemy tylko do połączenia składników. Przekładamy masę do okrągłej formy o średnicy ok. 24 cm, wyłożonej na dnie papierem do pieczenia. Pieczemy w 175 stopniach około 60–75 minut. Patyczek wetknięty w ciasto powinien być czysty. Wyciągamy ciasto z piekarnika i odstawiamy na kwadrans. Następnie przy pomocy pędzelka nasączamy je pozostałym rumem. Studzimy.
4. Schłodzoną śmietankę z czekoladą ubijamy mikserem na puszysty krem. Nakładamy go na wystudzone ciasto, dekorujemy orzechami pekan, pestkami granatu i polewamy syropem klonowym.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)