



RUMBOMBE

1. Kuppelform mit kaltem Wasser ausspülen und mit Frischhaltefolie auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers schlagen und kalt stellen.
2. Milch, Kronenöl mit feinem Buttergeschmack und Kristallzucker aufkochen. Eidotter verschlagen und 100 ml von der warmen Milchmischung in die Eidotter einrühren. Die restliche Milchmischung zugießen und wieder zurück in das Kochgefäß leeren und bei geringer Hitze rühren, bis die Masse cremig ist. Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Creme durch ein Sieb passieren und kalt rühren. Kokosette, Mascarino und Rum einrühren und Schlagobers unterheben.
3. Für die Marinade 200 ml Wasser und Kristallzucker aufkochen, Rum zugeben, leicht abkühlen lassen. Biskotten kurz in die Marinade tauchen und abwechselnd Creme und die getränkten Biskotten in die Kuppelform einlegen. Diesen Vorgang 4 x wiederholen und mit einer Creme abschließen. Für ca.10 Stunden kalt stellen.
4. Kuppelform stürzen, Frischhaltefolie abziehen und mit geschlagenem Schlagobers dünn einstreichen, mit Kokosette leicht bestreuen und mit den kleinen Biskotten (oder große Biskotten halbieren und mit der Schnittfläche nach unten am Rand anbringen) dekorieren.

**ZUTATEN FÜR 1 KUPPELFORM ODER
EINE RUNDE SCHÜSSEL MIT 2 L
WASSERINHALT:**

Rum Creme:

200 ml Milch
60 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
150 g Kristallzucker
4 Eidotter
8 Blätter Gelatine
100 g Kokosette
100 g Mascarino
1 EL Rum 38 %
250 ml Schlagobers

Marinade:

80 g Kristallzucker
1 TL Rum 38 %

Weiters:

25 Biskotten
100 ml Schlagobers

Garnierung:

20 kleine oder 10 große Biskotten