



Malakofftorte

Zutaten für 1 Torte rund oder eckig

1 Tortenboden – Öl-Biskuit hell

Crème

375 ml Milch

3 Dotter

40 g Zucker

2 EL Vanillezucker

7 Blatt Gelatine

500 ml Sahne

Tränke

150 ml Milch

2 EL Rum

Biskotten

Garnitur

200 ml Sahne

1 TL Sahnesteif

Biskotten getunkt

Mandelblättchen geröstet

1. Mise en place vorbereiten
 2. Tortenboden halbieren und einen Boden in den Tortenring legen und mit Papierstreifen umstellen
 3. Milch und Rum verrühren, die Hälfte auf den unteren Tortenboden verteilen
- Crème**
4. Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen.
 5. Dotter mit Zucker und VZ mit der Küchenmaschine schaumig rühren.
 6. Milch aufkochen
 7. Kochende Milch in die Schaummasse einrühren und wieder zurück in den Kochtopf schütten
 8. Masse vorsichtig erhitzen, bis sie dicklich wird → **zur Rose abziehen** → darf nicht kochen!!!
 9. Crème vom Herd nehmen, Gelatine gut ausdrücken und einrühren
 10. Crème im Wasserbad unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen
 11. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die gelierende Crème ziehen
 12. Die Hälfte der Crème glatt auf den vorbereiteten Tortenboden streichen und mit Biskotten belegen, ev. mit Milch-Rumgemisch bestreichen
 13. Restliche Crème aufstreichen, mit dem 2. Tortenboden abdecken
 14. Torte kalt stellen
- Fertigstellung**
15. Mandelblättchen trocken rösten und auskühlen lassen
 16. Sahne mit 1 EL Sahnesteif steif schlagen
 17. Torte aus der Form lösen, mit Sahne einstreichen, einteilen
 18. Stücke mit Sahnepfoten, getunkten Biskotten und Mandelblättchen garnieren.