



## 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.