Malakofftorte

Für dieses Rezept braucht man ein wenig Geduld. Aber für die köstliche Malakofftorte lohnt es sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h



Zutaten

180 g	Butter
200 g	Staubzucker
4 Stk.	Eidotter
190 g	Mandeln (geschält, gerieben)
150 ml	Schlagobers
50 Stk.	Biskotten
1 Schuss	Rum
200 ml	Milch (zum Einkochen)

Für die Garnitur

250 ml	Schlagobers
12 Stk.	Biskotten
1 Handvoll	Mandelsplitter

Zubereitung

1. Zunächst die Butter für die **Malakofftorte** aus dem Kühlschrank nehmen. Die Eier trennen. Raumtemperierte Butter in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Eigelbe und Staubzucker unterrühren.

2. Das flüssige Schlagobers und Mandeln beigeben und alles weiterrühren, bis die Masse zu einer steifen Creme wird. Als nächste eine Springform mit 24 cm Durchmesser einfetten.

3. Anschließend etwas Rum und Milch in einer Schüssel vermengen, Biskotten darin nacheinander kurz wenden und den Boden der Form auslegen. Mit halbierten Biskotten den

Rand der Form bedecken.

4. Biskottenschicht ausreichend mit der Creme bestreichen, danach wieder die getränkten Biskotten auflegen. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis die ganze Creme verbraucht ist, mit Biskotten abschließen.

5. Die Malakofftorte mit Klarsichtfolie (Frischhaltefolie) abdecken und für mindestens 5 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen. Danach die Torte behutsam aus der Springform lösen. Obers steif schlagen und die Malakofftorte damit rundherum bestreichen.

6. Mandelsplitter auf den Tortenrand der Malakofftorte streuen, die Oberfläche mit Cocktailkirschen und halbierten Biskotten belegen und mit Schlagobers verzieren.

Tipp

Die Malakofftorte passt zu jedem Fest und Anlass. Man kann sie zusätzlich mit Schokostreuseln oder Kakao dekorieren.