Malakoff-Dessert im Glas

Das Rezept von dem eigentlichen Torten-Klassiker wurde hier mit einer Buttercreme zubereitet. So schmeckt das Malakoff-Dessert im Glas noch wie zu Großmutters Zeiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
250 ml	Milch
1 EL	Zucker
125 g	Butter (Zimmertemperatur)
35 g	Staubzucker
16 Stk.	Biskotten
5 EL	Rum (oder nach Belieben)
130 ml	Milch ((zum Tunken))
40 g	Mandelblättchen
Nach Belieben	Schokoladenraspeln
150 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das **Malakoff-Dessert im Glas** zuerst den Pudding herstellen. Dazu das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker und ein paar Esslöffeln von der Milch zu einer glatten Sauce anrühren.

2. Dann die restliche Milch in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen, vom Herd ziehen, die Vanille-Sauce einrühren, den Pudding erneut zum Köcheln bringen und dann ca. eine Minute köcheln lassen. Der Pudding sollte hinterher bei Zimmertemperatur und unter gelegentlichem Rühren komplett auskühlen.

3. Derweil die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten.

4. Diese anschließend auf einen Teller geben und bis zur Verwertung auskühlen lassen.

5. Jetzt die Butter mit dem Staubzucker ein paar Minuten lang cremig aufschlagen.

6. Nun den abgekühlten Pudding esslöffelweise unterrühren.

7. Als nächstes die Milch mit dem Rum vermengen.

8. Dann die Biskotten mittig halbieren.

9. Anschließend die Creme in einen Spritzbeutel geben.

10. Danach 16 Biskottenstücke (4 Biskottenstücke pro Glas) kurz in die Rum-Milch tauchen und hinterher in die Gläser geben.

11. Jetzt ca. die Hälfte der Buttercreme auf die Gläser verteilen (eventuell etwas glatt streichen).

12. Nun die restlichen Biskotten tränken und erneut auf die Gläser verteilen.

13. Dann die restliche Creme ebenfalls in die Gläser geben. Die Gläser sollten nun mindestens 2 Stunden leicht gekühlt ruhen. Anmerkung: Da das Dessert am besten schmeckt, wenn es Zimmertemperatur hat, sollte man es vor dem Servieren rechtzeitig aus der Kühlung nehmen.

14. Vor dem Servieren das Schlagobers steif schlagen und mit einem Spritzbeutel schön großzügig in die Gläser dressieren.

15. Nun die gerösteten Mandelblättchen um den Schlagobers-Tupfen verteilen.

16. Letztendlich das Malakoff-Dessert nach Belieben mit Schokoladenraspeln dekorieren.

Tipp

Wem die Creme für das Malakoff-Dessert im Glas zu buttrig ist, der kann auch einen reinen Vanillepudding kochen oder eine komplett andere Vanillecreme verwenden. Das schmeckt ebenfalls gut und hat weniger Kalorien. Und wem die Creme nicht süß genug ist, kann auch noch zusätzlich etwas Vanillezucker mit in das Schlagobers geben.