

Malakofftorte (23cm 12Stk)

Zutaten

Pudding

250ml Milch
18g Puddingpulver
½ Ei
25g Zucker

Creme

80g Butter
100g Staubzucker
65ml brauner Rum
120g geriebene Mandeln
250ml Obers

125ml Obers
Biskotten, Cocktailkirschen



Zubereitung

Mit dem Pudding beginnen: einige Esslöffel Milch mit Puddingpulver und Ei verrühren. Milch mit Zucker aufkochen. Puddingmischung dazu und eine Minute kochen. Kühl stellen. Ergibt ca. 300g Pudding - für kleinere Torte den ganzen Pudding kochen und weniger verwenden.

Für die Creme Butter mit Staubzucker schaumig rühren, dann immer wieder teelöffelweise Pudding einrühren. Zwischendurch Rum (oder Amaretto, Cointreau) dazu, am Ende die geriebenen Mandeln. Obers steif schlagen und unter die Creme mischen.

Tortenring mit 5cm breiten Plastikstreifen auskleiden, eine Lage Biskotten auf den Boden legen, darauf eine Lage Creme einfüllen. Dann abwechselnd Biskotten und Creme. Mit Creme abschliessen und glattstreichen. Über Nacht im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Abschluss: Tortenring und Plastikstreifen entfernen, Obers schlagen und die Torte damit einstreichen. Mit halbierten Biskotten und/oder Cocktailkirschen vollenden.

Achtung: ca. 20g gesättigte Fettsäuren pro Stück!

Biskotten

2 gr. Eier
60g Rohrzucker
3g Vanillezucker
60g Mehl
Staubzucker

ergibt ca. 200g / 40 Stück Biskotten

Backrohr auf **200°C** vorheizen.

Eier trennen, Eiklar mit 20g Zucker zu festem Schnee schlagen.

Dotter mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Zuerst den Schnee und dann das Mehl unter die Dottermasse heben.

Mit dem Spritzsack Biskotten auf vorbereitete Backbleche dressieren, Mit Staubzucker bestreuen und ca. **12 Minuten** backen.

Dabei die Tür einen Spalt offen lassen.

