Nah&Frisch



droetker.at Professional

Malakoff-Torte

Kuchen & Gebäck Jause Muttertag Torten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für die Creme Puddingpulver mit Schlagobers, Milch und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig und hell aufschlagen. Den erkalteten Pudding löffelweise unterrühren. Die Mandeln kurz unterrühren.

Einen Springformrand (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen. Milch mit Vanillin Zucker und Rum verrühren, die Biskotten kurz durchziehen und den Boden im Springformrand damit auslegen. Creme und Biskotten abwechselnd im Springformrand verteilen, dabei die Biskotten durch das Milch-Rum-Gemisch ziehen und mit Creme abschließen. Die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.

Den Springformrand mithilfe eines spitzen Messers lösen. Schlagobers mit Zucker und Sahnesteif mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Torte mit 2/3 des Schlagobers bestreichen. Das übrige Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) geben.

12 Biskotten diagonal durchschneiden. Die runden Enden in die erwärmte Glasur tauchen und auf ein Backpapier geben. Die Torte mit Schlagobers und den getunkten Biskotten dekorieren. Von den übrigen Biskotten von beiden Seiten die Rundung in gleicher Höhe abschneiden und an den Tortenrand stellen.

Die Torte bis zum Servieren kalt stellen

Zutaten

- Pudding-Butter-Creme:
- 1 Pkg. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 150 ml flüssiges Schlagobers
- 220 ml Milch
- 120 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 150 g geriebene Mandeln
- Tortenboden für Malakoff-Torte:
- 300 g Biskotten
- ¼ l Milch
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 3 EL Rum
- Zum Bestreichen, Bestreuen und Verzieren:
- 375 ml flüssiges Schlagobers
- 1 KL Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Sahnesteif
- etwa 24 Biskotten
- 80 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack