

Rezept

Malakofftortn

Ein Rezept von Malakofftortn, am 26.02.2024

Zutaten

Für die Creme

200 ml Milch	110 g Zucker
Salz	1 Vanilleschote
2 Eier	6 Blatt Gelatine
20 ml Rum	500 g Sahne

Zum Tränken

120 ml Rum

Außerdem

200 g Löffelbiskuits	100 g Mandelblättchen
100 g Bitterkuvertüre (50 % Kakaoanteil)	250 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø; ergibt 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme Milch, Zucker, 1 kleine Prise Salz und die Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Die Eier in eine Rührschüssel aufschlagen und verquirlen. Die Vanilleschote aus der heißen Milch entfernen und diese in dünnem Strahl in die Eiermasse laufen lassen, dabei mit einem Schneebesen schnell verrühren. Die Eier-Milch-Mischung zurück in den Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren mit einem Teigschaber sanft erwärmen, bis die Masse cremig geworden ist, sie darf auf gar keinen Fall kochen, sonst gerinnen die Eier.
2. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken, zusammen mit dem Rum zur Creme geben und darin auflösen. Die Creme durchrühren, durch ein Sieb passieren, dann mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Sahne leicht steif schlagen und unter die lauwarme Creme ziehen.
3. Zum Tränken Rum und 260 ml Wasser erwärmen. Die Löffelbiskuits darin tränken. Den Boden der Springform mit einer Schicht Biskuits auslegen, einen Teil der Creme darüber verteilen. So lange fortfahren, bis alle Biskuits bis auf sechs Stück aufgebraucht sind. Mit Creme abschließen und die Torte ca. 7 Std. kalt stellen.
4. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun rösten, dann auf einen Teller schütten und auskühlen lassen. Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die restlichen Löffelbiskuits halbieren, zur Hälfte in die flüssige Kuvertüre tauchen, abstreifen und auf einer Lage Backpapier trocknen lassen. Die Sahne für die Garnitur halb steif schlagen.

5. Den Rand der Form abheben. Die Torte mit der Schlagsahne rundum einstreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und damit Rosetten an den Rand spritzen. Die Schokoladen-Biskuits auf den Rosetten platzieren, die Malakofftorte zum Schluss mit Mandelblättchen bestreuen und servieren.