Malakofftorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Edith Mutz zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine Torte:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 50 g Mandelblättchen
- 300 g Löffelbiskuits
- 10 Esslöffel Rum
- 250 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- Schokoblätter

Zubereitung

1. Pudding nach Vorschrift zubereiten. Alles in eine Schüssel gießen und mit Klarsichtfolie bedecken, damit der Pudding keine Haut bekommt. Auskühlen lassen.

2. Mandelblättchen goldbraun rösten und auskühlen lassen.

3. Auf eine Tortenplatte einen Tortenring (Durchmesser 24

cm) setzen. Eine Schicht Löffelbiskuits auf den Boden legen und mit 3-4 Esslöffel Rum beträufeln.

4. Pudding kräftig durchrühren. Butter und gesiebten Puderzucker cremig weiß rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Gemahlene Mandeln zufügen. Eine Schicht Buttercreme auf die Löffelbiskuits streichen. Eine weitere Lage Löffelbiskuits darauf legen, wiederum mit Rum beträufeln und dünn mit Buttercreme bestreichen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Torte für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

5. Den Tortenring vorsichtig mit einem Messer los schneiden und rundherum mit etwas Buttercreme bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Restliche Creme als Tuffs auf die Torte spritzen und mit Schokoladenblättern verzieren.

Tipp:

Anstelle der unteren Lage Löffelbiskuits kann auch ein halber Tortenboden verwendet werden. Das hält die Torte besser zusammen.