

# Malakoff-Torte

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### pudding-Butter-Creme:

1 Pck. 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:

ca. 300 g Biskotten  
¼ l Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
3 EL Rum

### Zum Bestreichen, Bestreuen und Verzieren:

375 ml flüssiges Schlagobers  
1 KL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
ca. 36 Biskotten  
80 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Vollmilch-Geschmack

## Wie mache ich eine Malakoff-Torte?:

### 1 Pudding-Butter-Creme:

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 aufschlagen. Den erkalten Pudding löffelweise unterrühren. Die Mandeln kurz unterrühren.

### 2 Tortenboden:

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

### 3 Zum Bestreichen und Bestreuen der Malakoff-Torte:

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.

④ Zum Verzieren der Malakoff-Torte:

12 Biskotten diagonal durchschneiden. Die runden Enden in die 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.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn auch Kinder die Torte essen, den Rum weglassen, oder Orangensaft nehmen.