

# Torte Malakoff-Art

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Backzubehör:

1 Springform (26 cm Ø)

### Tortenboden:

½ l Wasser

Saft von 1 Orange

Saft von 1/2 Zitrone

100 g Zucker

½ l Rum

70 - 80 Biskotten

gemahlene Nüsse nach Wahl

### Füllung:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme

klassische Art

375 ml Milch

3 EL Maraschino-Likör

1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum

50 g gemahlene Haselnüsse

150 g weiche Butter

200 g gesiebter Staubzucker

### Zum Verzieren:

¼ l flüssiges Schlagobers

1 KL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Biskotten

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

## Wie mache ich eine Malakoff-Torte?:

### 1 Tortenboden:

Für den Tortenboden Wasser mit Orangen- und Zitronensaft und Zucker aufkochen. Den Rum dazugeben und abkühlen lassen. Die Biskotten darin tunken und den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit einem Teil der Biskotten auslegen. Die Biskotten mit Nüssen bestreuen.

### 2 Füllung:

Das Tortencremepulver mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Maraschino, Rum und übrige Haselnüsse unterrühren. Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren und löffelweise dazugeben.

Biskotten und Creme abwechselnd in die Springform füllen und mit Biskotten abschließen. Die Torte mit Alufolie abdecken und beschwert ca. 4 Std. kalt stellen.

### 3 Zum Verzieren:

Schlagobers mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen. Oberfläche und Rand der Torte mit Schlagobers und in Glasur getunkten Biskotten verzieren.