

Torte Malakoff-Art

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Tortenboden:

⅓ l Wasser
Saft von 1 Orange
Saft von 1/2 Zitrone
100 g Zucker
⅓ 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

1 Tortenboden:

Für den Boden 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:

Für die Füllung das Tortencremepulver 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 den in Glasur getunkten Biskotten verzieren.