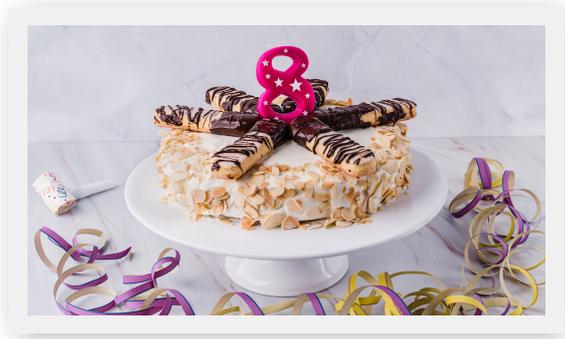




Malakoff Torte



Zutaten

500 ml	Milch
1 Pck.	Puddingpulver Vanille
100 g	Rosinen
1	Teebeutel Schwarztee
150 ml	kochendes Wasser
2 EL	Zuckerrübensirup
2 EL	Butter
5 Tropfen	Rumaroma
250 g	weiche Butter
150 g	Puderzucker
1 EL	Zucker
300 g	Löffelbiskuits

Für die Deko:

50 g	Zartbitterschokolade
6	Löffelbiskuits
100 g	gehobelte Mandeln
200 ml	Sahne

Sonstiges:

Frischhaltefolie
Springform 20 cm Durchmesser

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 h Kühlzeit

pro Portion: 2343 kJ, 560 kcal, 48,6 g Kohlenhydrate, 6,4 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 101 mg Cholesterin, 2,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Diese Torte ist super lecker und super easy, denn sie kommt ganz ohne Backen aus. Du schichtest einfach in einer Springform Löffelbiskuits, tränkst sie mit einem Sud aus Tee, Rosinen, Butter, Zuckerrübensirup und Rum-Aroma und bedeckst sie dann mit einer Vanillepudding-Buttercreme. Das Ganze wiederholst du noch einmal und lässt die Torte dann abkühlen. Zum Schluss deckst du den Kuchen mit aufgeschlagener Sahne ein, dekorierst die Ränder mit gerösteten Mandelblättchen und garnierst on top ein paar in geschmolzener Schokolade getunkte Löffelbiskuits. So cool kann genießen sein!

Step 1:

Zunächst bereitest du die Masse für die Torte vor. Dazu 6 EL der Milch mit dem Vanillepuddingpulver und dem Rest der Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald die Milch kocht, ziehst du den Topf vom Herd und rührst die Puddingmischung mit einem Schneebesen hinein. Ziehe den Topf wieder auf die heiße Herdplatte und rühre so lange, bis der Pudding andickt. Nun gießt du den Pudding in eine Schüssel und legst ein Stück Frischhaltefolie direkt auf den Pudding, damit sich keine Haut bildet. Lasse den Pudding bis zur Weiterverarbeitung abkühlen.

Step 2:

Während der Pudding abkühlt, kannst du die Tränke für die Löffelbiskuits vorbereiten. Dazu die Rosinen und den Beutel Schwarztee in einen Topf geben. Im Anschluss wird das kochende Wasser über die Rosinen gegossen und Zuckerrübensirup sowie Butter dazugegeben. Gib noch etwas vom Rum-Aroma dazu und lasse den Sud ca. 20 Minuten köcheln.

Step 3:

Sobald der Pudding abgekühlt ist, kommt die weiche Butter mit gesiebtm Puderzucker und einem EL Zucker in eine Schüssel und dazu der Pudding. Schlage alles mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten auf. So erhältst du eine fluffige Buttercreme.

Step 4:

Nun kannst du mit dem Schichten der Torte beginnen. Dazu den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rahmen fest anziehen. Jetzt die Hälfte der Löffelbiskuits auf dem Boden der Springform verteilen. Brich die Löffelbiskuits durch, um ggf. Lücken zu schließen. Dann kannst du mit der Tränke die Löffelbiskuits beträufeln und ein Drittel der Buttercreme darauf verteilen. Verfahre noch einmal so und schließe mit der Buttercreme ab. Die Torte muss ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen.

Step 5:

Währenddessen kannst du die Deko vorbereiten. Dazu über einem Wasserbad die Zartbitterschokolade schmelzen lassen, um im Anschluss 6 Löffelbiskuits bis zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade zu tauchen. Lege sie auf ein Backpapier und lasse sie erkalten.

Step 6:

In einer beschichteten Pfanne röstest du noch die gehobelten Mandeln, bis sie goldbraun sind. Stelle sie zur Seite.

Step 7:

Sobald die Torte durchgekühlt ist, nimmst du sie aus dem Kühlschrank und löst vorsichtig den Rand der Springform. In einem hohen Messbecher die kalte Sahne steif schlagen. Jetzt nimmst du dir ein glattes Messer und streichst gleichmäßig die Ränder der Torte mit der steifen Sahne ein. Im Anschluss kommt auf die Tortenoberfläche der Rest der Sahne. Mache das Messer einmal nass und gehe noch einmal vorsichtig um die Ränder der Torte herum, um einen schönen Abschluss zu erhalten.

Step 8:
Mit den gerösteten, gehobelten Mandeln dekorierst du nun die Ränder der Torte. Dazu drückst du sie vorsichtig mit einem Messer oder einem Esslöffel an den Rand, die obere Kante und etwas über die Tortenoberfläche. Ganz zum Schluss werden die schokolierten Löffelbiskuits in gleichmäßigem Abstand auf die Torte gelegt.