Benötigte Zutaten

Torte	
500 g	Premium Topfen 20%
1 Pkg.	Biskotte
3 Stück	Eigelb
125 ml	Premium Alpenmilch
150 g	Staubzucker
250 ml	Premium Schlagobers
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronensaft von einer Zitron
4 Blätter	Gelatine
	Milch-Rum-Mischung zum Tränken der Biskotten
500 g	Kompott-Marillen

Topfen-Malakoff-Torte

Verführerisch

Anleitung

1. Zu Beginn Kompottmarillen gut abtropfen lassen.

2. Die Dotter mit Staub- und Vanillezucker schaumig rühren und Topfen sowie Zitronensaft gut einrühren.

3. Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in heißer Milch auflösen und abgekühlt in die Topfenmasse einrühren.

4. Nun das steif geschlagene Schlagobers darunter mengen.

5. Eine hohe Tortenform mit Alufolie auslegen und mit den in der Milch-Rum-Mischung kurz eingeweichten Biskotten den Tortenboden bedecken.

6. Anschließend die Creme dick auf die Biskotten streichen. Den Vorgang wiederholen und mit Biskotten beenden. Am Ende mit einer Alufolie abdecken und 3 bis 4 Stunden kalt stellen.

Entweder werden trockene, in Tortenhöhe abgeschnittene Biskotten in der Form vor dem Füllen am Rand aufgestellt oder es wird im Nachhinein die Torte mit Biskotten und einer Restmenge der Creme bzw. Schlagobers verziert. Zum Schluss wird mit Kompottmarillen und Schlagobers dekoriert.

Ein Rezept der:
AMA Marketing