



Benötigte Zutaten

Kuchen	
2	Eier
1 Prise	Salz
70 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
60 g	Weizenmehl
1/2 Pkg.	Backpulver
1/2 TL	Zimt
1 TL	Rum
Creme	
350 ml	Premium Alpenmilch 3,5%
1 Pkg.	Vanillepudding - Pulver
2 EL	Zucker
1/2 TL	Zimt
500 ml	Premium Schlagobers
15	Biskotten (ungefähr)
Optional zum Dekorieren:	
	Biskotten

Adventzauber Malakofftorte

von Martina Enthammer

Anleitung

Kuchen

1. Für den Kuchen die Eier trennen. Das Eiklar mit der Prise Salz zu Schnee schlagen und zur Seite stellen.
2. Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und zur Eigelb-Zuckermischung mengen.
4. Den Zimt und den Rum in den Teig geben und zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Damit die Torte eine schöne Höhe bekommt, einen Tortenring auf die Größe von 22 cm einstellen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 8 Minuten goldbraun backen.
6. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Creme

7. Die Milch zum Kochen bringen, das Puddingpulver und den Zucker klumpenfrei mit dem Schneebesen einrühren und - sobald die Creme fest zu werden beginnt - vom Herd ziehen.
8. Zuletzt noch den Zimt einstreuen und unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit das Schlagobers aufgeschlagen.
10. Etwa 1/5 des Schlagobers zur Seite stellen. Mit diesem wird später die Decke der Malakofftorte verziert.
11. Die Puddingcreme mit dem restlichen Schlagobers in einer Schüssel zusammenrühren.

Torte fertigstellen



12. Den ausgekühlten Kuchen im Tortenring belassen und nun ungefähr 1 cm hoch Creme darauf verteilen.
13. 50 ml Milch und 1 EL Rum in einen tiefen Teller mischen, die Biskotten darin kurz wenden und eng anliegend auf die Puddingcreme setzen.
14. Diesen Vorgang wiederholt man solange bis die Creme aufgebraucht ist.
15. Zuletzt kommt der Schlagobers auf die Torte. Mit einem Löffel drückt man Wellen in die Obersschicht.
16. Abdecken und im Kühlschrank für mehrere Stunden durchziehen lassen.
17. Vor dem Servieren Biskotten am Tortenrand anbringen.



Ein Rezept von
food-stories.at