

Frisch gekocht

Donnerstag, 6. Juli 2017



Rezept von Eveline Wild



Malakofftorte

Zutaten für 4 Personen

Für die Biskotten: 8 Eidotter, 55 g Zucker, Vanillezucker, 8 Eiweiß, 130 g Zucker, Salz, 190 g glattes Mehl.

Für die Creme: 5 Blätter Gelatine, 5 Eidotter, 60 g Zucker, Vanillezucker, 40 g Cointreau (oder Inländerrum), 500 g leicht geschlagenes Obers.

Für die Flüssigkeit zum Tränken: 90 g Läuterzucker, 90 g Wasser, 90 g Cointreau (oder Inländerrum).

Außerdem: 250 g leicht geschlagenes Obers, gesiebter Staubzucker, Sahnesteif, goldbraun geröstete Hobelmandeln.

Zubereitung

Für die Biskotten Eiklar, Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen. Die Eidotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, beide Teile mischen und dabei das gesiebte Mehl unterheben.

Einen Kreis in dem Durchmesser des Tortenreifers und viele kleine Biskotten dressieren, mit Staubzucker bestreuen. Bei etwa 200 °C Heißluft backen, bis die Biskotten eine goldgelbe Farbe haben.

Den Biskottenboden in einen mit Tortenrandfolie ausgelegten Tortenreifer legen.

Für die Creme Gelatine einweichen, ausdrücken und im Cointreau auflösen. Eidotter mit Zucker und Vanillezucker zuerst warm, dann kalt schlagen und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Obers unterheben.

Den Teigboden im Ring etwas mit der verrührten Flüssigkeit zum Tränken befeuchten. Dann die Creme abwechselnd mit den getränkten Biskotten einfüllen, bis die Ringoberkante erreicht ist. Kalt stellen und vor dem Servieren mit Sahnesteif aufgeschlagenem, leicht gesüßtem Obers einstreichen. Die Torte mit Biskotten dekorieren, den Tortenrand mit gerösteten Hobelmandeln bestreuen.