Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher

Malakofftorte

Koch: Alexander Hübler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Biskuitmasse

- 200 g Eier
- 150 g Kristallzucker
- 10 g Vanillezucker
- Abrieb einer Zitrone
- Salz
- 140 g Weizenmehl (glatt)
- 40 g flüssige Butter

Für die Vanille-Buttercreme

- 150 ml Milch
- 100 g Obers für die Creme
- 50 g Eidotter
- 75 g Kristallzucker
- 20 g Puddingpulver
- Mark einer Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine

- 375 g Obers zum Aufschlagen
- 40 g Butter
- 10 g geriebene Walnüsse
- 25 g Weinbrand

-

Für die Tränke
- 250 g Biskotten (6 Biskotten für die Garnitur aufheben)
- 100 g Rum
- 300 ml Milch

Sonstiges
- 1 Tortenring (Ø 24 cm)
- 1 Tortenreifen (Ø 24 cm)

Für die Garnitur
- geschlagenes Obers
- geröstete Mandelsplitter
- flüssige Schokolade zum Tunken für die Biskotten

Zubereitung

1. Für die Biskuitmasse die Eier, den Kristallzucker, den Vanillezucker, den Zitronenabrieb und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und über Wasserdampf auf 40° C erwärmen. Danach in der Küchenmaschine kaltschlagen lassen, das Mehl vorsichtig unterheben und zum Schluss langsam die flüssige Butter in die Eiermasse einfließen lassen. Die Masse in den Tortenring füllen und bei 170° C Ober-Unterhitze 30-40 Minuten im Rohr goldbraun backen, danach herausnehmen.

2. Für die Vanille-Buttercreme die Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser 5-10 Minuten einweichen. Währenddessen die Milch, das Obers, den Kristallzucker und das Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen. Einen Teil des Milch-Gemisches in eine Schüssel gießen und darin die Eidotter und das Puddingpulver anrühren. Das Ei-Pudding-Gemisch in das Milch-Gemisch gießen und zu einem Pudding abkochen. Nun die aufgeweichte Gelatine gut ausdrücken und in dem heißen Pudding auflösen. Die Creme vom Herd nehmen und in der Küchenmaschine kaltschlagen. Dann die Butter hinzugeben und die Creme nochmals kurz aufschlagen.

3. Nun das Obers in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine cremig aufschlagen. Das geschlagene Obers unter die Vanille-Buttercreme heben und die geriebenen Walnüsse und den Weinbrand unterrühren.

Quelle: ORF extra

4. Für die Biskotten-Tränke den Rum und die Milch in eine Schüssel geben und gut vermischen.

5. Für die Torte die fertige Biskuitmasse als Boden verwenden. Einen Tortenreifen drüber stellen. Zuerst eine Schickt getränkte Biskotten hineinlegen. Dann etwas Vanille-Buttercreme darauf schichten. Den Vorgang noch zweimal wiederholen, sodass abwechselnd mindestens 3 Schichten Biskotten und 3 Schichten Creme aufeinanderfolgen. Die Torte mit der letzten Cremeschicht abschließen und anschließend mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

6. Zum Schluss die Torte vorsichtig aus der Form lösen. Obendrauf geschlagenes Schlag Obers mit einem Spritzbeutel in Rosenform aufdressieren und die Seite der Torte ebenfalls mit Obers einstreichen. Die Torte mit gerösteten Mandelsplittern verzieren und 12 halbe getränkte und in Schokolade getunkte Biskotten darauf geben.

Quelle: ORF extra