

## Rezept aus „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



## Malakofftorte

**Köchin: Lydia Maderthaner**

### Zutaten

(1 Torte)

Für den Biskuitboden

- 2 Eier
- 2 EL Feinkristallzucker
- 2 EL Mehl (glatt, universal)
- Springform (Ø 26 cm)

Für die Creme

- 500 ml geschlagenes Obers
- 250 g geschmolzenes Vanilleeis
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 4 EL Eierlikör

Für die Torte

- 2 Pkg. Biskotten (etwa 80 Stk.)
- Wasser mit etwas Rum nach gewünschter Intensität zum Tunken
- 1 Tortenteller
- 1 Tortenring
- Backpapier

Für die Garnitur

- geschlagenes Obers
- frische Beeren nach Wahl

Quelle: ORF extra

- weißes Schokokrokant

**Tipp:** Für selbstgemachtes, weißes Schokokrokant eine Tafel weiße Schokolade auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, im vorgeheizten Rohr bei 160° C Umluft etwa 8-10 Minuten bräunen, herausnehmen und im erkalteten Zustand in die gewünschte Größe hacken.

### Zubereitung

- 1.** Für den Biskuitboden die Eier mit dem Feinkristallzucker in einer Schüssel in der Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig schlagen. Das Mehl vorsichtig unterheben und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und 15 Minuten bei 160° C Umluft im Rohr backen.
- 2.** Währenddessen für die Creme zuerst die Gelatine in etwas Wasser einweichen, ausdrücken und in einer Kasserolle am Herd auf kleiner Stufe in dem Eierlikör auflösen. Anschließend das geschmolzene Vanilleeis beifügen und gut verrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden. Nun das geschlagene Obers mit dem Vanillezucker in die lauwarme Eismasse unterheben.
- 3.** Den gebackenen Biskuitboden aus dem Rohr nehmen, aus der Springform heben und das Backpapier abziehen. Dann den Biskuitboden auf einen Tortenteller legen, den Tortenring aufsetzen und den Rand mit Backpapierstreifen auskleiden.
- 4.** Nun den Biskuitboden mit etwas Creme bestreichen, dann die in dem Rum-Wasser-Gemisch getränkten Biskotten hineinschichten und wieder mit Creme bestreichen. Den Vorgang 3-mal wiederholen – 4 Schichten Biskotten sind optimal.
- 5.** Die Malakofftorte danach mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Im Anschluss die durchgekühlte Torte herausnehmen und mit geschlagenem Obers, frischen Beeren und weißem Schokokrokant garnieren.