

Malakoff-Torte

Zutaten für Biskuit:

3 Eier, 90 g Zucker, 1/16 l lauwarmes Wasser, 1/16 l Öl, 90 g Mehl, 1 Messersp. Backpulver;

Zutaten für Creme:

½ l Milch, 1 Pck. Vanillepuddingpulver, 150 g Zucker, 6 Blatt Gelatine, ½ l Obers;
1 Becher Obers zum Verzieren;

Ribiselmarmelade, 40 Stk. Biskotten, 1 große Tasse starker Kaffee, 1 EL Rum, Eierlikör, Pistazien, Schokohasen zum Verzieren.

Zubereitung:

Eier, Wasser und Zucker sehr schaumig rühren. Öl langsam einrühren und zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben. Den Teig in eine vorbereitete Tortenform füllen und bei 180°C ca. 20 Min. backen.

Für die Creme einen Vanillepudding zubereiten, die eingeweichte Gelatine im heißen Pudding glatt rühren. Zugedeckt auskühlen lassen. Das Obers steif schlagen und den kalten Pudding vorsichtig untermischen.

Den ausgekühlten Tortenboden mit Ribiselmarmelade bestreichen. Biskotten in Kaffee-Rumgemisch tauchen und auf den Boden legen. Einen Teil der Creme darüber streichen. Vorgang wiederholen. Mit Creme abschließen.

Die Torte einige Stunden kühl stellen.

Mit geschlagenem Obers, Pistazien, Eierlikör und Schokohasen nach Belieben garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!