

Malakoff Torte

Von Kuchenfee

Im Anschnitt sieht man bei der Malakoff Torte sofort, was sie so besonders macht: **klare Schichten aus getränkten Löffelbiskuits**, dazwischen luftige Sahne und geröstete Mandeln, die das Ganze geschmacklich von einem Tiramisu klar abheben. Genau diese Mandelkomponente ist der entscheidende Unterschied, und deshalb mag ich diese Torte auch so gern. Sie ist ein echter österreichischer Klassiker und schmeckt auch nach Tagen im Kühlschrank noch richtig gut, weil sie ordentlich Zeit zum Durchziehen braucht.

In meinem Rezept spritze ich die **Löffelbiskuits selbst auf**, einen Boden direkt rund in Springform-Größe und den Rest als einzelne Biskuits mit Zuckerkruste. Wer keine Lust auf das Aufspritzen hat, kann genauso gut fertige Löffelbiskuits aus dem Supermarkt nehmen, ich zeige euch beide Varianten und beide funktionieren super. Wichtig ist nur eines: **die Sahne mit Gelatine abbinden**, sonst fällt die Torte beim Ringabziehen in sich zusammen. Hier kommt mein Rezept für die original Malakoff Torte mit Mandeln und Rum:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	10 min	n/a	20 min

10 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

400 g Löffelbiskuit

TRÄNKE

200 ml Kaffee

50 g Zucker

FÜLLE

3 Blatt Gelatine

600 ml Sahne

30 g Zucker

3 EL Rum

Optional aber empfohlen

50 g Nüsse

gemahlen & geröstet

GARNITUR

300 ml Sahne

1 EL Zucker

1 Paket Sahnesteif

Schokolade

Zartbitter

5 x Löffelbiskuit

Werkzeuge

Springform

Küchenmaschine

Waage

Schüssel

Spritzbeutel

Zubereitung

- 01** Kaffee kochen, Zucker darin lösen.
- 02** Löffelbiskuit zu einem Boden in der Springform verlegen und mit der Tränke bestreichen.
- 03** Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in Rum oder etwas Wasser lösen. Sahne mit Zucker steif schlagen, Gelatine einschlagen.
- 04** Die Sahnecreme auf der ersten Schicht Löffelbiskuit verstreichen, dann mit den gerösteten Nüssen bestreuen.
- 05** Eine weitere Schicht Löffelbiskuit auflegen, mit Tränke bestreichen und der zweiten Hälfte der Creme bedecken. Nussgries wieder vertreiben und mit der letzten Schicht Löffelbiskuit belegen. Die Löffelbiskuit mit dem Rest der Tränke bestreichen und so für mindestens 3 Stunden kühlen.
- 06** Schokolade für die Garnitur schmelzen und die Löffelbiskuit damit dekorieren, dann auf Seite legen und fest werden lassen.
- 07** Sahne mit Zucker & Sahnesteif aufschlagen, Torte aus der Form lösen und damit einstreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben, Rosetten aufspritzen mit den Löffelbiskuit belegen. Nach Wunsch Nussgries an den Rand geben und auf die Mitte der Torte rieseln lassen.

