

MALAKOFF TORTE / CHARLOTTE / SALLYS CLASSICS / FEINE BISKUITTORTE



Die Malakofftorte besteht aus einem Mürbeteigboden, einer Biskuitmasse und einer Bayrisch Creme. Die Torte schmeckt sehr fein und locker und wird mit selbst gemachten Löffelbiskuits dekoriert. Sie ist zwar etwas aufwendig und erfordert Übung, aber die Arbeit lohnt sich allemal.



Zubereitungszeit
2.5 Stunden



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Kühlzeit
6 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG MÜRBETEIG

Verrühre den Zucker mit der kalten Butter. Knete Vanilleextrakt, Mehl, Salz und das Eigelb ein und forme den Teig zu einer Kugel. Drücke ihn flach und lass ihn eingepackt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

ZUBEREITUNG BISKUIT

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Rühre den Zucker ein und rühre etwa 4-5 Minuten weiter, bis die Masse wieder steif ist. Verrühre in einer separaten Schüssel Eigelb, Vanilleextrakt und Zucker etwa 4-5 Minuten lang, bis eine dickcremige Masse entstanden ist. Siebe das Mehl dazu und hebe es mit einem Schneebesens unter. Hebe den Eischnee unter die Eigelbmasse.

Fülle etwa 1/3 davon in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle (11 mm) und spritze etwa 50 Löffelbiskuits auf ein Backpapier mit 5 cm Länge. Bestreue diese mit Puderzucker, damit sie im Ofen Farbe bekommen. Backe diese im vorgeheizten Ofen bei 190°C Heißluft oder Umluft für 5-6 Minuten und lass hierbei die Backofentür einen Spalt offen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Fülle den restlichen Biskuit in einen Backring mit 24 cm Durchmesser ein und backe diesen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 10 Minuten.

MÜRBETEIG VERARBEITEN

Knete den Mürbeteig kurz durch und rolle ihn auf 24 cm Größe aus. Stell einen Backring mit 24 cm darum herum und drücke den Teig hinein. Stich ihn mehrmals mit einer Gabel ein. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 6-8 Minuten, bis er hellbraun ist. Lass nun alles abkühlen.

ZUBEREITUNG CREME MIT GELATINE

Verrühre die gemahlene Gelatine mit ein paar Esslöffeln der Milch und lass sie zum Quellen ein paar Minuten stehen.

Fülle die restliche Milch in einen Topf ein und füge das Vanilleextrakt, Zucker und Salz hinzu und lass die Milch aufkochen. Nimm sie vom Herd herunter und verrühre eine Schöpfkelle voll der heißen Milch mit den Eigelben. Rühre nun die Eigelbmischung nun in die abgekochte Milch ein und lass die Masse nun auf dem

MÜRBETEIG:

- 40 g** Zucker
- 80 g** Butter (kalt)
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 120 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1** Eigelb

LÖFFELBISKUITS & BISKUIT:

- 6** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 90 g** Zucker
- 6** Eigelbe
- 45 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 140 g** Weizenmehl (405er)

ZUM BESIEBEN:

- 50 g** Puderzucker

ZUM BESTREICHEN:

- 50 g** Erdbeermarmelade (ohne Stücke)

CREME MIT GELATINE:

- 10 g** Gelatine (gemahlen)
- 400 ml** Milch
-

MALAKOFF TORTE / CHARLOTTE / SALLYS CLASSICS / FEINE BISKUITTORTE



Herd bei mittlerer Hitze während dem Rühren eindicken. Die Masse darf auch kurz einmal vorsichtig aufkochen, aber hierbei ist darauf zu achten, dass die Eier nicht stocken! Nimm die Milchmischung nun vom Herd herunter und rühre die Gelatine ein, bis sie aufgelöst ist. Lass die Milchmischung nun lauwarm abkühlen und rühre gelegentlich durch.

Schlag die Sahne mit Sanapart steif und stelle sie bis zur Verwendung kühl.

Sobald die Milchcreme lauwarm ist und zu gelieren beginnt, kann weitergearbeitet werden. Hebe 500 g der geschlagenen Sahne unter. Stelle die restliche Sahne abgedeckt in den Kühlschrank.

ZUBEREITUNG CREME MIT AGARAGAR

Verrühre das Agaragar mit dem Wasser und lass es in einem Topf 2 Minuten sprudelnd aufkochen. Nimm es vom Herd herunter.

Fülle die Milch in einen Topf ein und füge das Vanilleextrakt, Zucker und Salz hinzu und lass die Milch aufkochen. Nimm sie vom Herd herunter und verrühre eine Schöpfkelle voll der heißen Milch mit den Eigelben. Rühre nun die Eigelbmischung nun in die abgekochte Milch ein und lass die Masse nun auf dem Herd bei mittlerer Hitze während dem Rühren eindicken. Die Masse darf auch kurz einmal vorsichtig aufkochen, aber hierbei ist darauf zu achten, dass die Eier nicht stocken! Rühre das heiße Agaragar in die Eiermischung ein, lass die Masse lauwarm abkühlen und hebe dann anschließend die Sahne vorsichtig unter.

TORTE FÜLLEN

Bestreiche den Mürbeteigboden mit der Marmelade und setze den Biskuit auf. Fülle die Hälfte der Milchcreme ein und belege die Creme mit den Löffelbiskuits (12 werden für die Deko benötigt!). Stell die Torte für 15 Minuten kühl und fülle dann die restliche Creme ein. Decke die Torte ab und lass die Torte mindestens für 4-6 Stunden, oder besser über Nacht im Kühlschrank stehen.

DEKORATION

Röste die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett, bis sie Farbe bekommen. Lass sie vollständig abkühlen.

Hacke die Kuvertüre fein und erwärme 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die geschmolzene Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre den Rest ein. Tauche die Löffelbiskuits zur Hälfte ein oder bestreiche sie mit einem Silikonpinsel und lass die Löffelbiskuits im Kühlschrank festwerden.

Nimm den Backring von der Torte weg und bestreiche den Rand der Torte leicht mit Sahne. Fülle die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle ein und spritze 12 Tupfen auf die Torte. Setze die Löffelbiskuits darauf und klebe die gehobelten Mandeln an den Rand der Torte. Nun ist die Torte fertig und kann serviert werden. Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

1 TL Vanilleextrakt

75 g Zucker

1 Pr. Salz

2 Eigelbe

600 ml Sahne

6 TL San-apart

CREME MIT AGARAGAR:

15 g Agar Agar

200 ml Wasser

400 ml Milch

1 TL Vanilleextrakt

75 g Zucker

1 Pr. Salz

2 Eigelbe

600 ml Sahne

6 TL San-apart

DEKORATION:

100 g Mandeln (gehobelt)

100 g Zartbitterkuvertüre