

Malakofftorte (alkoholfrei)

Creme:

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 100 g geriebene Mandeln
- 5 Eidotter
- 125 ml Schlagobers

Boden:

- Orangensaft
- Biskotten
- 250 ml Schlagobers
- Kochschokolade

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker, Eidotter und Mandeln dazu rühren. Alles schaumig schlagen, abschließend noch das Schlagobers dazu rühren.

Eine Tortenform mit Frischhaltefolie auslegen. Den Rand und den Boden mit in Orangensaft getränkten Biskotten auslegen. Danach die Creme darauf verteilen. Wieder eine Lage getränkte Biskotten drauflegen, danach Creme auf den Biskotten verteilen. Wiederholen bis Creme und Biskotten aufgebraucht sind.

Anschließend 24 Stunden kalt stellen.

Schlagobers schlagen und auf der Torte verteilen. Zur Dekoration einige Biskotten in geschmolzener Schokolade tunken und auf die Torte legen.

Gutes Gelingen!