



Wiener Malakofftorte

WIENER BODEN

- 50 g Butter
- 100 g Mehl
- 110 g Speisestärke
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz

BISKOTTEN/LÖFFELBISKUITS

- 4 Eigelb
- 30 g Zucker
- etwas Vanillezucker
- 2 Eiweiß
- 45 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- etwas Zucker (zum Bestreuen)

CREME

- 50 g Milch
- 40 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Stk. Vanilleschote
- 4 cl Orangenlikör
- 6 Bl. Gelatine
- 2 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 500 g Sahne

TRÄNKE

- Rum Belieben
- ca. 500 ml Espresso

Zubereitung Wiener Boden:

Für den Boden zuerst die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

100 g Mehl und 110 g Speisestärke mischen und sieben.

Die 4 Eier mit 180 g Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen.

Das Mehl- Stärkegemisch vorsichtig unter die Ei-Masse heben. Zum Schluss die abgekühlte Butter unterziehen und die Masse in einen mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 20 - 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Zubereitung Biskotten/Löffelbiskuit:

2 Eiweiß, 45 g Zucker und 1 Prise Salz zu einem cremigen Schnee aufschlagen.

Die 4 Eigelb, 30 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das gesiebte Mehl (75 g) und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die fertige Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Biskotten/Löffelbiskuits auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Bei mir waren sie 6 cm hoch, musste sie aber abschneiden. Daher rate ich euch, die Höhe der fertigen Torte abzumessen und die Länge dann dementsprechend anzupassen. (Tja, das hätte mir auch vorher einfallen können)

Die Biskotten/Löffelbiskuits mit etwas Staubzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) rund 12 bis 15 Minuten backen. Sie sollen nicht zu braun werden, daher bitte auf "Sicht" backen. Nach dem Backen vom Papier lösen.

Zubereitung Creme:

Das Schlagobers/Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die 2 Eiweiß und 50 g Zucker zu cremig-festem Schnee aufschlagen. und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Die 50 ml Milch, 40 g Zucker, 2 Eigelb, 1 Prise Salz und das Mark einer Vanilleschote über Wasserdampf schaumig schlagen, dabei aufpassen das das Ganze nicht zu heiß wird, damit die Creme nicht gerinnt. Die in kaltem Wasser eingeweichte Blattgelatine und den Orangenlikör zugeben. Brav weiterschlagen. Die Creme bis kurz vor dem Gelieren abkühlen, dann erst den Eischnee und die aufgeschlagene Sahne unterziehen.

Rum und Espresso für die Tränke gut vermischen und einige Minuten ziehen lassen.

Fertigstellen:

Den Wiener Boden in einen Ring legen. Bodenbedeckt Sahnecreme einfüllen. Dicht mit im Rum/Kaffeegemisch getränkten Biskotten/Löffelbiskuits belegen. Darauf ein Drittel der Sahnecreme verteilen und erneut mit getränkten Biskotten/Löffelbiskuits belegen. So fortfahren bis alles verbraucht ist. Die Torte am besten über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag habe ich den Springformrand entfernt. Dann habe ich die Torte mit geschlagenem Schlagobers/Sahne eingestrichen. Die Biskotten/Löffelbiskuit habe ich dann an den Rand geklebt und das Band herumgebunden. (Ich musste meine Biskotten alle kürzen, sonst wären sie zu hoch über der Torte gewesen, und das hätte keine schöne Optik gegeben. Ein paar Sahnetupfer auf die Oberseite und die Schokoplättchen darauf und fertig war die Geburtstagstorte für den Lebensgefährten meiner Mutter.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at