

## Malakofftorte

**220 g Butter (zimmerwarm)**  
**240 g Staubzucker**  
**5 Eidotter (frisch)**  
**220 g geriebene Mandeln**  
**200 ml Schlagobers**  
**2 Pkg. Biskotten**  
**100 ml Milch**  
**Rum (zum Einweichen)**

**500 ml Schlagobers**  
**Mandelblättchen**  
**1 Tafel dunkle Schokolade.**



Butter schaumig rühren und Staubzucker hinzugeben. Danach Eidotter, Walnüsse und Schlagobers unterrühren.

Milch mit etwas Rum mischen. Biskotten kurz in die Milch-Rum-Mischung tunken und in eine Springform schichten. Den Rand mit halbierten Biskotten auskleiden.

Die Hälfte der Creme in die Form schichten und mit Biskotten (gut in der Milch-Rum-Mischung getränkt) bedecken. Die restliche Creme darauf verteilen und mit Biskotten abschließen. Die Torte mit einer Frischhaltefolie abdecken und mindestens vier Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Währenddessen dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. 5 bis 6 Biskotten in der Mitte teilen und in die flüssige Schokolade tunken. Danach im Kühlschrank aushärten lassen.

Das restliche Schlagobers steif schlagen. Die Torte aus der Springform lösen und mit einer Palette die Torte komplett mit Schlagobers einstreichen. Den Tortenrand mit Mandelblättchen bestreuen.

Mit einem Spritzsack Schlagobers-Tupfen auf die Torte setzen. Biskotten zwischen die Tupfen setzen und die Mitte der Torte mit Schokoraspeln verzieren.