



MALAKOFFTORTE



QimiQ VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



leicht

Tipps

Mit in Schokolade getauchte Biskotten dekorieren.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

60 g Mandeln, gerieben

80 g Zucker

2 cl Amaretto

300 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

60 Löffelbiscuits

100 ml Milch

1 EL Rum

1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: QimiQ glatt rühren.
2. Mandeln, Zucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Milch, Rum und Zucker vermischen. Einen Tortenring mit Löffelbiscuits auslegen und einen Teil der Milchmischung darüber gießen. Einen Teil der Creme darauf verteilen. Diese mit Biskotten bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.