



MALAKOFFTORTE



QimiQ VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g QimiQ Classic, gekühlt

60 g Mandeln, gerieben

80 g Zucker

2 cl Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

60 Stück Biskotten/Löffelbiskuits

100 ml Milch

1 EL Rum

1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mandeln, Zucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Für die Biskotten: Milch, Rum und Zucker vermischen. Einen Tortenring mit Biskotten auslegen und einen Teil der Milchlösung darüber gießen. Einen Teil der Creme darauf verteilen. Diese mit Biskotten bedecken und so weiterarbeiten bis die Biskotten, die Milchlösung und die Creme verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.
5. **Tipp:** Mit in Schokolade getauchte Biskotten dekorieren.