



# MALAKOFFTORTE (QIMIQ CLASSIC)



## 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

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>60 g</b>	Mandeln, gerieben
<b>80 g</b>	Zucker
<b>2 cl</b>	Amaretto
<b>300 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE BISKOTTEN

<b>60</b>	Biskotten/Löffelbiskuits
<b>100 ml</b>	Milch
<b>1 EL</b>	Rum
<b>1 EL</b>	Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mandeln, Zucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. 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.