

Malakoff Törtchen



6 Portionen

Du benötigst für das Rezept:

300 g Mürbteig
40 g Aprikosenmarmelade

Für die Creme

185 g Milch, 3,5%
30 g Eigelbe
45 g Zucker
1 Prise Vanille, gemahlen
1 Prise Salz
4 g Gelatine
10 g Rum
250 g Sahne, 32%
12 Stück Löffelbiskuits

Für die Tränke

90 g Zucker
90 g Wasser
30 g Rum

Für die Deko

250 g	Sahne, 32%
150 g	Mandelblättchen / gehobelte Mandeln
100 g	Fettglasur (100 g Kuvertüre 66% + 10 g Kokosfett)
3 Stück	Löffelbiskuits

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

6 x	Backringe, Durchmesser 7cm
1 Blatt	Backpapier
6 x	Backstreifen 6 x 30 cm
1 x	Handmixer / oder Küchenmaschine
1 x	Kleiner Teigschaber
1x	Große Schüssel 2,5 ltr
1x	kleine Schüssel 1 ltr
1 x	Stil-Gummischaber
1 x	Sägemesser
1 x	Tortenscheibe
2 x	Kochtopf Stilkasserolle
1x	großer Schneebesen
1 x	kleiner Schneebesen
1x	großer Spritzbeutel
1x	große Sterntülle
1x	Stippen Roller
1x	Rollholz
1x	Ausstecher Durchmesser 7 cm
1x	Backmatte 30x40 cm
1x	kleine Winkelpalette

1x [Tortenpalette](#)

1x Backpinsel

1x Schöpfkelle

Zubereitung:

Für den Boden den Mürbteig auf einer Backmatte mit etwas Mehl auf ca. 4mm dick ausrollen. Mit einem Stippen Roller lochen und anschl. Mit dem Ausstecher (Durchmesser 7 cm), 6 runde Scheiben ausstechen.

Auf der Backmatte im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 10-11 Minuten hell backen.

In der Zwischenzeit 6 kleinen Backringe mit den Backstreifen auslegen.

Die 6 ausgekühlten Mürbteig Böden dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen und in die Backringe legen.

Jeweils 2/2 Löffelbiskuits auf der Marmelade platzieren.

Für die Tränke Zucker und Wasser kurz aufkochen und abkühlen lassen. Rum dazu geben und mit einem Backpinsel die Hälfte auf die erste Lage Löffelbiskuits drauf träufeln.

Für die Creme die Milch, die Vanille und das Salz in einen kleinen Kochtopf geben und zum Kochen bringen.

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Etwas von der kochenden Milch über die Eigelbmasse schütten und verrühren. Alles zurück in den Kochtopf geben und mit einem Gummischaber auf 82°C bis zur Rose abziehen, so dass die Creme beginnt zu binden.

Vom Herd nehmen und die bereits in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die heiße Masse geben. Gut verrühren. Dann den Rum noch einrühren.

Während die Masse auf Raumtemperatur herunter kühlt, die kalte Sahne steif schlagen.

Den gekochten Mix langsam mit einem Schneebesen unter die Sahne rühren, bis die Masse cremig ist.

Mit einer Schöpfkelle die Backringe halb füllen.

Die 2.Lage Löffelbiskuits einlegen und nochmals tränken.

Die restliche Creme einfüllen und für ca. 2 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen.

Während die Törtchen gefrieren, Sahne für die Deko aufschlagen und im Kühlschrank beiseitestellen.

Die Mandelblättchen auf einem Backblech im Backofen bei 180°C für ca. 5-7 Minuten hell rösten.

Die Fettlasur vorsichtig im Mikrowellenherd auflösen.

Die restlichen 3 Löffelbiskuits in der Mitte schräg schneiden und in die Fettlasur tauchen.

Die Fettglasur Im Kühlschrank für ca. 30 Minuten fest werden lassen.

Nach etwa 2 Stunden die gefrorenen Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen und mit geschlagener Sahne einstreichen.

Mit gerösteten Mandeln dekorieren. Auf das Törtchen große Sahnerosetten aufspritzen und mit Löffelbiskuit ausdekorieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen und Schlemmen!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 20.06.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)
[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)