

Malakoff torta

Priprava:

Za pripravo **Malakoff torte** v vodni kopeli zmešamo mleko, rumenjake, sladkor in vanilijev sladkor in mešamo dokler se ne zgosti. Masa se ne sme kuhati.

V vodi namočimo lističe želatine in jih dobro stisnemo. Želatino dodamo masi in mešamo, dokler se ne ohladi. Preden se zgosti, v maso umešamo stepeno smetano in rum. V okrogel pekač za torto položimo peki papir.

Biskvitne piškote povlečemo skozi mešanico mleka in ruma, nato pa jih položimo na dno pekača. Premažemo s kremo. Nato zopet položimo piškote in premažemo s kremo.

Malakoff torto za nekaj ur damo v hladilnik, nato postrežemo s sladko smetano.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: torte in pecivo

Regija: Avstrija

Lastnosti: vegetarijansko

Sestavine:

- 1/4 l mleka
- 2 rumenjaka
- 40 g sladkorja
- 3 lističi želatine
- vanilijev sladkor
- 1/4 l sladke smetane
- 1 jedilna žlica ruma