

Erdbeer Malakoff Torte

Zutaten für die Malakoff-Torte mit Erdbeeren:



1 ½ Becher Schlagobers
250 g Naturjoghurt
1 Pkg. Vanillepudding
Zucker
350 g Erdbeeren
Zitronensaft
3 EL Spiceworld Fruchtpulver Erdbeer
1 ½ Pkg. Biskotten
Milch

Biskuitboden:

75 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier
1 Prise Salz
65 g Mehl
½ Pkg. Backpulver

Für den Biskuitteig wird zuerst der Ofen auf 200°C vorgeheizt. Nun schlägt man das Eiklar mit dem Mixer zu Schnee und stellt es auf die Seite. Der Zucker wird mit dem Vanillezucker und den Dottern schaumig gerührt. Das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt und in die Eimasse gesiebt. Zuletzt hebt man den Schnee unter.

Man bereitet eine Kuchenform vor, streicht diese mit Öl aus und füllt die Biskuitmasse hinein. Das Biskuit wird circa 8 Minuten goldgelb gebacken.

Den Biskuitboden auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit wird der Pudding mit nur 350 ml Milch und 2 EL Zucker zubereitet und lässt ihn auskühlen.

Nun wird der Schlagobers mit etwa 2 EL Zucker aufgeschlagen. 1/3 davon zur Seite stellen. Die anderen 2/3 werden mit dem Pudding gemischt. Hier rührt man auch das Erdbeerpulver rein.

Die Erdbeeren (ein paar für die Deko zu Seite geben) werden klein gewürfelt und mit Zitronensaft beträufelt. Diese kommen unter die Pudding-Schlagobersmischung.

Es wird ein Tortenring vorbereitet. Zuerst kommt der Biskuitboden rein. Dann folgt eine Schicht Erdbeercreme.

Danach die Biskotten ganz kurz in Milch tauchen und den Tortenringboden eng damit belegen. Dann kommt abermals eine Schicht Pudding-Schlag-Erdbeercreme, wieder Biskotten usw. Oben sind Biskotten. Zuletzt kommt der zurückgehaltene Schlagobers auf die Torte.

Jetzt wird die Torte für eine Stunde kühl gestellt. Danach den Tortenring vorsichtig lösen und die Torte mit Biskotten (gegebenenfalls die Biskotten mit dem Messer auf die gewünschte Länge abschneiden) umranden. Zuletzt wird die Torte noch mit Erdbeeren und Minzblättern dekoriert.

Tipp: Am besten man macht die Erdbeer-Malakoff-Torte schon am Vortag, damit sie gut durchziehen kann.

