

## Maisbrot (Namibia)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen

Torten

Österreich.

Kalt

- 5 Eier
- 50 g Staubzucker
- Vanille
- 50 g Kristallzucker
- 100 g Mehl
- Malakoff-Crème
- Läuterzucker
- Rum
- 16 Belegkirschen

Dotter mit Staubzucker und Vanille sehr schaumig rühren, bis die Masse fast weiß und fest geworben ist. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, mit Kristallzucker ausschlagen und in den Dotter-Zucker-Abtrieb einheben. Zuletzt das Mehl vorsichtig darunterheben. Auf Papier mit einer glatten Tülle Biskotten [Löffelbiskuit] dressieren, mit Staubzucker einstauben und bei eingehängtem Rohr langsam goldgelb backen. - Um sich das schwierige Dressieren von Biskotten zu ersparen kann man einfach längere Streifen auf das Backpapier spritzen; nach dem Backen schneidet man diese in Biskottenlänge und löst die vom Papier. Einen Tortenstreifenrand mit Papier ausgekleiden. Den Boden der Tortenform dicht mit Biskotten belegen, Malakoff-Crème aufstreichen, dann den Vorgang wiederholen, aber die nächsten beiden Lagen nicht so dick mit Biskotten auslegen. Zuletzt wird mit Crème abgeschlossen. Die Biskotten werden vor dem Einlegen kurz durch Rum-Läuterzucker gezogen. Die Torte mit Pergamentpapier bedecken und einige Stunden kalt stellen (erstarren lassen). Dann den Tortenstreifen und das Papier entfernen. Ganz leicht mit dem Schlagobers, das mit Vanillezucker aromatisiert wurde, oben und am Rand bestreichen, so daß die Torte ganz von Schlagobers eingehüllt ist. Den Tortenrand kann man mit Biskuitbröseln oder Hobelröstmandeln einstreuen. In 16 Teile teilen, auf jede Portion extra einen Schlagoberstufen geben und mit je einer kandierten Kirsche garnieren. Früher wurde die Malakoff-Torte mit einer Buttercrème gefüllt (120 g Butter, 120 g Zucker, 120 g abgezogene Mandeln, 3 Eidotter, 1/8 l kaltes Obers, 1 Gläschen Curaçao). Heute verwendet man vorwiegend die leichtere, bekömmlichere und auch geschmacklich bessere Oberscrème. Man kann natürlich ebenso fertige, im Handel erhältliche Biskotten verwenden; selbstgemachte führen allerdings doch zu einem besseren Resultat.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.563