



Malakofftorte (Volkmar)

- 250g Walnüsse
 - 0,5l Schlagobers
 - 20g Naturzucker
 - 5 EL Bohnenkaffee (oder 2 EL Instant-Granulat)
 - 0,3l Orangensaft pur
 - etwas Orangenlikör nach Belieben
 - 2P Eierbiskotten
 - 1P Dekorbohnen oder Schokonüsse
-
- 1 Tortenform oder Schüssel (dann: Malakoff-Bombe)
 - 1 runder Karton zum Abdecken

Walnüsse fein reiben

Schlagobers mit Zucker aufschlagen, zuletzt Kaffee langsam beimengen, Nüsse unterziehen, im Kühlschrank einige Minuten rasten lassen. Während dessen die Biskotten vorbereiten und den Orangensaft in einen Suppenteller geben.

Die Tortenform wird in Schichten belegt:

in Orangensaft kurz getunkte Biskotten, dicht an dicht folgend abwechselnd 1 Schicht Nusscreme und eine Schicht getunkte Biskotten, abschließend Nusscreme.

Die gefüllte Form wird mit Nylon bedeckt, darauf kommt der Karton, und darauf ein passendes Gefäß mit Wasser zum Pressen.

Im Kühlschrank über Nacht so stehen lassen.

Speziell für Lanzarote und im Normalfall heiße Gegenden:
nach ca. ½ Std. dem Pressen dekorieren und in das Tiefkühlfach.

Gutes Gelingen!