

# Tort Malakoff

Un tort delicios cu pișcoturi, frișcă, ciocolată neagră și multe migdale

12 porții



grad de dificultate mediu

up to 90 Min.



**1** Pentru început se pregătește crema. Se mixează ouăle cu zahărul, se adaugă amidonul și se dizolvă compoziția cu 150 ml lapte rece. Se încălzește restul de lapte, se toarnă peste ouă și se mixează. Se toarnă totul în oală și se pune la fiert la foc mic până când compoziția devine ca o budincă. Se amestecă des, pentru a nu se lipi crema de partea de jos a oalei. Se oprește focul și se adaugă esență de vanilie, apoi de migdale. Se amestecă bine, apoi se lipește o folie alimentară direct de cremă, ca să nu facă pojghiță. Se lasă să se răcească complet, apoi se mixează compoziția.

**2** Se încorporează migdalele măcinate, apoi, în câteva tranșe, smântâna pentru frișcă, mixată în prealabil. Se pune crema în frigider timp de 15 minute, apoi se montează tortul. Se folosește o formă cu pereți detașabili cu diametrul de 24 cm. Se toarnă laptele într-un vas nu foarte adânc, dar mai lung decât pișcoturile, se amestecă cu rom și zahăr pudră, apoi se înmoaie rapid pișcoturile în această compoziție pe bază de lapte. Se pune în forma de tort un strat de pișcoturi, jumătate din cremă, apoi alt strat de pișcoturi și a doua jumătate din cantitatea de cremă. Se pune tortul la frigider pentru minim 6 ore.

## Ingrediente:

### Pentru blat:

1 Tavă cu diametrul de 24 cm  
300 g pișcoturi  
1 Esență rom Dr. Oetker - fiolă - 1 linguriță  
200 ml lapte rece (de la frigider)  
30 g zahăr pudră

### Pentru cremă:

500 ml lapte  
5 gălbenușuri  
80 g zahăr tos  
80 g Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker  
50 g Amidon alimentar Gustin Dr. Oetker  
1 linguriță Esență de vanilie 38 ml Dr. Oetker  
15 g Gelatină albă Dr. Oetker  
30 ml apă rece  
50 g migdale curățate de coajă și mărunțite - tocate fin  
2 picături Esență de migdale 38 ml Dr. Oetker  
400 ml smântână pentru frișcă

### Pentru decor:

400 ml smântână pentru frișcă  
40 g zahăr pudră  
100 g fulgi de migdale  
100 g pișcoturi sau 12 fursecuri limbi-de-pisică  
glazură de ciocolată amăruie

- 3 După acest interval de timp, se mixează smântâna pentru frișcă, folosită la acoperirea tortului, și se prăjesc ușor fulgii de migdale. Se pune plicul cu glazură de ciocolată în apă fierbinte. După ce se dizolvă, aceasta se toarnă într-un castron și se decorează cu ea pișcoturile ce vor fi folosite la ornare. Pișcoturile lasă pe o tavă tapetată cu hârtie de copt, până se întărește glazura. Se scoate tortul din formă și se decorează cu frișcă, fulgi de migdale și pișcoturi.