



Manner Biskottentorte

Zutaten

Rum-Zucker-Lösung zum Tränken
der Biskotten:
140 g Inländer Rum
100 g Wasser
30 g Staubzucker (leicht erwärmen)
Creme:
200 g Milch
20 g Zucker
2 Dotter
20 g Puddingpulver
250 g Schlagobers
1 Biskuitboden und
ca. 40-50 Manner-Eierbiskotten



Zubereitung

2/3 der Milch mit Zucker aufkochen. Die restliche Milch erhitzen und das mit 2 Eidottern vermengte Puddingpulver einrühren. Auskühlen lassen und anschließend glatrühren. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und unter Erwärmen auflösen. Die aufgelöste Gelatine in die Vanillecreme rühren. Zum Schluss geschlagenes Obers darunterziehen. Biskotten in der vorbereiteten Rum-Zucker-Lösung tränken und abwechseln mit der Creme in 2 Lagen in eine Form einlegen. Torte mit Klarsichtfolie gut abdecken, kühl stellen und mindestens 5 Stunden ziehen lassen. Die Torte anschließend mit Obers und halbierten Biskotten garnieren.



Süßes Händchen

Geheimtipp

Die Rum-Zucker-Lösung kann nach persönlichem Geschmack zusätzlich noch mit etwas starkem Kaffee aromatisiert werden.

WIR WÜNSCHEN
GUTES GELINGEN!