

Biskottentorte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Butter	125 g
Gold Rum	4 Esslöffel
Ribiselmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	375 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Biskotten / Löffelbiscuit	40 Stk.
Kochschokolade	120 g

Zubereitung:

1/4 Liter Milch und 2 Stamperl Rum mischen, die Biskotten darin kurz tunken.
Eine kleine Tortenform mit halbierten Biskotten den Rand aufstellen und den Boden damit belegen.
Mit Ribiselmarmelade den Boden bestreichen, abwechselnd mit Creme und getunkten Biskotten auffüllen.

Für die Creme:

1/8 Liter Milch mit 120 Gramm Kochschokolade und 125 Gramm Butter und 1 Vanillezucker erwärmen (bis die Schokolade geschmolzen ist.) Mit dem Schneebesen die 2 Eier einrühren.
Alles kurz aufkochen lassen, etwas auskühlen lassen.

Mit der geschlagenen Sahne und Mandelblättchen die Torte verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2308-Biskottentorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at