Maronitorte

Kategorien: Backen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Ofengerichte, Torten
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

560 g Maroni (gekocht, geschält, passiert - durch flotte Lotte oder Knoblauchpresse, oder fertig tiefgeforerene Maronicreme)
280 g Zucker
6 Eier
etwas Salz und Kristallzucker für den Schnee
1 Pkg. Vanillezucker
1 Schuß Rum
2-3 Becher Schlagobers
Schokocreme, oder Nutella (Nougatcreme)
Maroniherzen (in Schokolade getunkt) zum Dekorieren

Zubereitung

Zuerst die Eier trennen.
Jetzt wird aus dem Eiklar der Schnee schlagen (mit ein bisserl Kristallzucker und/oder Salz).
Den Dotter mit dem Zucker, und dem Vaniellezucker schaumig rühren.
Ein Schuß Rum dazu.
Nun die Kastanien dazugeben.
Langsam und vorsichtig den Schnee unterheben.
Den Teig in eine gut ausgefettete und mit Brösel bestreute Tortenform füllen.
Im Rohr bei etwa 180 °C Heißluft, ca. 45 Minuten backen.
Zahnstocherprobe!
Nach Ende der Backzeit, die Torte aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
Schlagobers schlagen und damit überziehen.
Die Torte kann jetzt entweder mit Schlagobers, oder mit Schoko-, oder Nougatcreme (Nutella) gefüllt werden. Hierzu einfach die Torte vorsichtig in die Hälfte schneiden und mit den getunkten Maroniherzen fertig dekorieren.