



## Maronitorte

### Zutaten:

80 g Butter  
 6 Stk Eier  
 0.5 TL Salz  
 190 g Staubzucker  
 1 Pkg Vanillezucker  
 250 g Mehl  
 80 g Kakao  
 3 Bl Gelatine  
 500 g Maronipürree  
 2 Becher Schlagobers  
 1 EL Marmelade



### Zubereitung

Die Springform mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180°C bei Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen und beiseite stellen. Eier trennen. Eiklar mit Salz zu festem Eischnee schlagen. Den Zucker und Vanillezucker verrühren, dann Eischnee hinzufügen. Eidotter zufügen und nochmals cremig rühren. Das Mehl und Kakao sieben und der Masse mit einem Schneebesen unterheben. Die flüssige Butter unterheben. Die Tortenmasse in die Springform füllen und für 25-30 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Nach dem Backen aus der Springform stürzen und auskühlen lassen. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Dem Maronipüree etwas Staubzucker einrühren. Schlagobers schaumig aufschlagen. Staubzucker, Vanillezucker und Kakaopulver zufügen und einrühren. Die aufgeweichte Gelatine hineingeben unter Rühren handwarm auflösen. Maronipüree nach und nach einrühren. Maroni-Masse zum Schlagobers hinzufügen. Vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Die ausgekühlte Torte 2x durchschneiden. Den ersten Boden mäßig mit Marmelade bestreichen, es folgt die Maronicreme, dann den nächsten Tortenboden draufsetzen und mit Creme bestreichen und den letzten Tortenboden draufsetzen. Die ganze Torte mit der Creme bestreichen, dann mit einer Palette schön glatt streichen. Maronireis drauf verteilen und mit der übrigen Creme die Torte dressieren.



## Desserts

