

Maronitorte nach Guggi's Art



Für den Teig:

- 5 Eier
- 150 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Wasser
- 80 g Mehl glatt
- 40 g Stärkemehl
- 40 g Backkakao, gesiebt
- 4 EL Öl

Maronipüree:

- 1.300 g Maroni im Ganzen oder
- 750 g fertig geschälte Maroni
- 200 ml Läuterzucker
- 3 EL Rum
- oder fertiges Maronipüree

Für die Maronicreme:

- 450 g Maronipüree
- 4 EL Staubzucker
- 6 Blatt Gelatine
- 2 EL Rum
- 350 ml Pâtisserie Creme oder Schlagobers (Sahne)

Für die Wiskeycreme:

- 150 ml Pâtisserie Creme oder Schlagobers
- 150 g dunkle Kuvertüre
- 2 EL Wiskey (geht auch Rum)

Zubereitung Läuterzucker:

300 g Wasser mit 300 g Zucker ca. 3 Minuten richtig ordentlich kochen lassen und abkühlen.

Garnitur:

- - 300 ml Pâtisserie Creme oder Schlagobers (Sahne)
 - 250 g Maronipüree
 - 3 EL Staubzucker

Deko:

50 g Maronipüree durch die Knoblauchpresse gedrückt.

Zubereitung Maronipüree:

Die Maroni kreuzweise einschneiden, in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 30 Minuten lang kochen, abseihen und so heiß wie möglich schälen. Bei mir ergab das ca. 800 g. Mit 200 ml Läuterzucker und 3 EL Rum in einen Mixaufsatz geben (oder was immer ihr zum pürieren verwendet) und zu Püree mixen.

Zubereitung Tortenböden:

Backrohr auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Tortenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen.

Eier mit Kristallzucker, Vanillezucker, Salz und Wasser mit dem Mixer sehr schaumig rühren. Das Öl kurz zur Masse geben und nochmals kurz rühren. Mehl, Stärkemehl und Kakao vermischen und vorsichtig unterheben. In die vorbereitete Tortenform füllen und ca. 40 Min. backen. Stäbchenprobe machen! Torte aus dem Rohr geben und vollständig erkalten lassen.

Zubereitung Wiskeycreme:

Kuvertüre über einem Wasserbad erweichen. Auskühlen lassen. Die Pâtisserie Creme steif schlagen und die geschmolzene Schokolade und den Wiskey unterrühren.

Zubereitung Maronicreme:

Pâtisserie Creme steif schlagen. Gelatine einweichen und in einem EL Rum auflösen. Kurz abkühlen lassen und unter das Maronipüree rühren. Die Masse mit dem Staubzucker unter die steif geschlagene Patisseriecreme rühren.

Den ausgekühlten Tortenboden einmal durchschneiden und den oberen Teil abheben. Umgedreht auf eine Tortenplatte legen. Den Tortenreifen darüber geben. Die Maronicreme draufstreichen, dabei die Creme bis an den Rand hochziehen. Es entsteht eine Mulde. Die Trüffelcreme in die Vertiefung geben und bis an den Rand glattstreichen. Dann den zweiten Tortenboden mit der Unterseite nach oben draufsetzen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur Patisseriecreme steif schlagen, das Maronipüree unterrühren und nach Bedarf wieder mit Staubzucker zur gewünschten Süße abschmecken. Die Torte großzügig am Rand und an der Oberseite einstreichen. Die verbliebene Creme in einen Spritzsack füllen und die Torte damit garnieren. Ich habe einen kleinen Teil der Creme noch mit Nutella verfeinert, damit ich einen Farbkontrast hatte. Maronipüree in eine Knoblauchpresse geben und über die Torte pressen.

TIPP: Wenn ihr Schlagobers verwendet, dann bitte jeweils 3 Pkg. Sahnesteif dazugeben, damit das ganze standhafter wird.

Fertig :-) Und nun nur noch genießen.

Gutes Gelingen wünsche ich euch.