

# Maroni Torte

(Maroni = Edelkastanie)

Die Zutaten sollen Zimmertemperatur haben!

## Maroni Böden:

- 225 g Butter
- 6 Eier (getrennt)
- 195 g Staub-/ Puderzucker
- 450 g Maroni Püree (fertig oder selbstgemacht)
- 80 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Backkakao
- 2 TL Backpulver
- 1 Msp. Zimt
- abgeriebene Schale einer Bio-Orange
- 1 Prise Salz



## Für die Maroni Creme:

- 450 g Maroni Püree (fertig oder selbst gemacht)
- ca. 4 EL Staubzucker (nach Geschmack)
- 6 Blatt Gelatine
- 2 EL Rum
- 350 ml Pâtisserie Creme oder Schlagobers (Sahne)

## Für die Ganache:

- 150 ml Schlagobers/Sahne
- 200 g Schokolade

Fondant zum Verzieren

Uhudlermarmelade - alternativ - Preiselbeermarmeladen zum Bestreichen der Böden

## Zubereitung Maroni-Böden:

Die Eier trennen. Das Eiklar/Eiweiß mit einer Prise Salz und 100 g des Zuckers cremig aufschlagen. Die weiche Butter rührst du nun mit den restlichen 95 g Zucker cremig. Die Eidotter/Eigelb nacheinander dazugeben und gut unterrühren. Nun das Maroni-Püree und den Orangenabrieb dazugeben und unterrühren.

Die geriebene Haselnüsse, den Kakao, Zimt und Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Eischnee vorsichtig unterheben.

Nun diese Masse in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 50-60 Minuten backen. Bitte unbedingt die Stäbchenprobe machen.

Torte aus dem Backrohr nehmen, etwas in der Form abkühlen lassen und stürzen. Nun vollständig auskühlen lassen.

### ***Zubereitung Maroni Creme:***

Pâtisserie Creme (Schlagobers) steif schlagen. Gelatine einweichen und im Rum auflösen. Kurz abkühlen lassen und rasch unter das Maronipüree rühren. Die Masse mit dem Staubzucker unter die steif geschlagene Patisserie Creme (Schlagobers) rühren. In einen großen Spritzsack füllen.

### ***Fertigstellung der Torte:***

Ausgekühlte Torte einmal waagrecht durchschneiden. Sollte die Torte eine "Gupf" haben, diesen wegschneiden und vernaschen :-)

Den obersten Boden mit der Oberseite nach unten auf eine Platte legen. Den Boden mit Marmelade bestreichen. Mit Hilfe des Spritzsackes auf den Boden die Creme aufspritzen, dabei nicht ganz an den Rand. Vorsichtig glattstreichen. Den untersten Boden auf der Schnittfläche mit Marmelade bestreichen und mit der Marmeladeseite auf die Creme legen. Leicht andrücken. Übertretende Creme am Rand glattstreichen

Die Torte nun für mindestens 3 Stunden kaltstellen, am besten jedoch über Nacht.

Am nächsten Tag mit Ganache einstreichen, mit Fondant eindecken und nach Deinen Wünschen verzieren.

Maronipüree selber machen:

### ***Zutaten Maronipüree:***

- 1.500 g Maroni im Ganzen oder
- 900 g fertig geschälte Maroni
- 200 ml Läuterzucker
- 3 EL Rum
- eventuell Staub-/Puderzucker

Zubereitung:

Bei frischen Maroni: ritze die Maroni mit einem scharfen Messer vorsichtig kreuzweise ein. Nun gibst Du sie in einen Topf und lässt sie für ca. 20 Minuten köcheln. (kommt auch auf die Größe der Maroni an) Die Maroni sind fertig, sobald ihr Fruchtfleisch schön weich ist. Du kannst das kontrollieren, indem du mit einem Spieß in die geöffnete Maroni stichst. Absehen, etwas abkühlen lassen und schälen.

Nun alle Zutaten zu einer cremigen Masse pürieren. Ich mache das immer mit meinem Mixaufsatz der Küchenmaschine.

PS: Reste der Creme einfach vernaschen

Gutes Gelingen wünscht Dir wieder einmal Deine Gudrun von Mödling.

[www-gudrunvonmoedling.at](http://www-gudrunvonmoedling.at)

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.