

Beschwipste Maronitorte

(in Anlehnung an ein Rezept von Dr. Oetker)

Thema:	Festtagstorte für Geburtstage und Familienfeste
Saison:	Auch wenn Maronireis meist verfügbar ist, so ist doch die Herbstzeit die beste Saison für diese hervorragende Torte
Besonderheit:	gut geeignet für eine Kastenform (ca. 18 cm x 28 cm) oder auch eine runde Tortenform mit ca. 26 cm Durchmesser.
Zu Beachten:	Verzierung kann und soll nach eigenem Wunsch gestaltet werden

Zutaten / Einkaufsliste

(für eine Tortenform mit 18cm x 28cm)

Tortenteig

160 g	Butter
100 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
7	Eier
150 g	Vollmilchschokolade
100 g	Kristallzucker
160 g	Mehl
1 Prise	Salz

Maroni-Creme

125 g	aufgetauter Maronireis
4 EL	Staubzucker
4 Blatt	Gelatine
3 EL	Kirschrumb
1/4 lt.	Schlagobers

Für die Verzierung

1/2 lt.	Schlagobers
3 EL	Staubzucker
2 Pkg.	Sahnesteif
125 g	aufgetauter Maronireis
4-5 EL	Kirschrumb



Zubereitung

Für den Teig:

Eier trennen und danach die Dotter mit Butter, Staubzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mit dem Mixer schaumig rühren. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und kurz einröhren. Eiklar und Kristallzucker aufschlagen und ebenfalls unterheben. Anschließend das Mehl hinzufügen und ebenfalls unterheben. Die Tortenform ausfetten und mit Mehl stauben. Den Teig einfüllen, glattstreichen und bei 160°C Heißluft (Backrohr vorheizen) ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Für die Maroni-Creme:

Die Gelatine in kalten Wasser einlegen, auflösen und gemeinsam mit Kirschrumb, Staubzucker und Maronireis verrühren. Das geschlagene Schlagobers unterheben.

Den kalten Tortenboden einmal durchschneiden und die Torte mit der Creme füllen und für ca. 2-3 Stunden kaltstellen

Für die Verzierung:

Einen 1½ lt. Schlagobers mit 2 EL Staubzucker und mit 2 Pkg. Sahnesteif aufschlagen.

Rühren Sie in einem separaten Gefäß den Maronireis mit einem 1 EL Staubzucker, sowie 4-5 EL Kirschrum und 2 EL vom aufgeschlagenen Schlagobers zu einer cremigen Masse (Konsistenz der Masse für einen Spritzbeutel geeignet).

Verwenden Sie nun 2/3 von der Schlagobersmasse zum Einstreichen der Oberfläche und des Randes der Torte. Die restliche Schlagobersmasse, sowie die Maronimasse in separate Spritzbeutel füllen und die Torte nach Belieben verzieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit