

Kastanientorte

Für alle, die besondere Rezepte lieben: saftige Kastanientorte mit feinem Rumaroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

300 g	Kastanien (glasierte)
200 g	Kastanien (passierte)
3 Stk.	Eier
50 g	Mehl
2 EL	Rum
200 g	Staubzucker
1 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)
2 EL	Wasser

Für die Fülle

250 ml	Schlagobers
50 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Kastanientorte** zuerst den Zucker und die Eier sehr schaumig aufschlagen. Anschließend die passierten Kastanien und das Mehl untermengen.
2. Jetzt den steif geschlagenen Schnee unter die Mehl/Kastanienmischung geben. Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen und für den zusätzlichen Geschmack noch etwas Rum zufügen.
3. Eine Tortenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form schütten und in etwa einer Stunde fertig backen.

4. Ist der Teig fertig, den Boden 2 mal teilen und die Creme hineingeben. Zucker und Schlagobers vermischen und die Torten damit bestreichen. Zum Schluss die Torten mit den glasierten Kastanien dekorieren.

Tipp

Die Kastanientorte ist das Highlight auf jeder Kaffeetafel.