

## Maronitorte

Eine tolle Idee für ein außergewöhnliches Rezept: Von der feinen Maronitorte bleibt ganz bestimmt kein Stück übrig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
50 g	Kakao
50 g	Maisstärke
200 g	Maronireis (zum Garnieren)
100 g	Mehl (glatt)
4 EL	Öl
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
8 Stk.	Schokopralinen
160 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 EL	Wasser (warm)

## Für die Creme

5 Blätter	Gelatine
300 g	Maronipüree
1 Schuss	<a href="#">Rum</a>
2 Becher	<a href="#">Schlagobers</a>
100 g	Staubzucker

## Zubereitung

1. Ein aufwendigeres, aber umso leckeres Rezept ist die **Maronitorte**. Backofen auf 180 Grad

Celsius einstellen. Wasser, Staubzucker, Vanillezucker mit Salz und den Eiern zu einem schaumigen Volumen zerschlagen. Erst dann Mehl und Kakao unterheben. Maisstärke hinzugeben und Öl unterrühren.

2. Eine Tortenform gründlich einfetten, bevor die Teigmasse eingefüllt wird. Nun diesen Tortenboden 40 Minuten in den Ofen schieben. Anschliessend herausnehmen und überkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Eine Schale mit warmem Wasser füllen und die Gelatineblätter hineinlegen. Im Nachhinein die Blätter ausdrücken, um diese im Wasserdampf aufzulösen. Ein Schneebesen verrührt Maroni Püree mit dem Rum und dem Staubzucker zu einer gleichmäßigen Creme. Schlagobers aus dem Kühlschrank nehmen und steif schlagen, einen Teil unter die Creme mengen. Im Abschluss nun die vollständig aufgelöste Gelatine hinzufügen.
4. Tortenboden zwei Mal zerschneiden, obere Stücke abnehmen. Die Reifen des Tortenblechs umschließen nun den unteren Teil des Tortenbodens. Maronicreme hinzufügen und verstreichen. Den nächsten Tortenboden darauf setzen. Wieder die Creme der Maroni hinzufügen, um den letzten Tortenboden darauf zu legen. Jetzt die restliche Creme auf der Oberfläche verteilen und für weitere 2 Stunden im Kühlschrank belassen.
5. Den letzten Rest Schlagobers mit etwas Maronieis vermengen, Staubzucker hinzugeben und diese cremige Masse in einen Spritzsack füllen. Das verbliebene Maronieis auf der Torte verteilen, nachdem diese aus dem Tortenreifen befreit wurde. Mit der Schlagobers Creme nun nach Belieben die Torten garnieren und zarte Schokopralinen darauf verteilen.

## Tipp

Zu dieser Maronitorte eine duftende Tasse Tee oder Kaffee servieren.