

Schoko-Kastanien-Torte

Mit dem Rezept für eine Schoko-Kastanien-Torte lassen sich Gäste auf hohem Niveau verwöhnen. Ein Gaumenschmaus vom Allerfeinsten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Kuchen

8 Stk.	Eiweiß
1 TL	Weinstein
400 g	Staubzucker
300 g	Butter
8 Stk.	Eier
180 g	Mehl
350 g	Mandeln (gemahlene)

Für die Kastanienfüllung

150 g	Kastanienpüree
300 ml	Schlagobers

Für die Glasur

100 g	Staubzucker
25 ml	Wasser
250 ml	Dunkle Schokolade (geschmolzen)
50 g	Kakaopulver

Für den Rum-Zuckersirup

50 ml	Zuckersirup
25 ml	Rum

Für die Garnierung

Nach Belieben	Kastanien (kandierte)
---------------	-----------------------

Zubereitung

1. Für die Schoko-Kastanien-Torte zunächst den Ofen auf 180°C vorheizen und zwei Backformen einfetten. Dann Ei trennen und das Eiweiß zusammen mit dem Weinstein in eine Schüssel geben. Nun mit einem Handrührgerät auf hoher Stufe schlagen, bis die Eier beginnen fest zu werden, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Mischung steif ist.
2. Anschließend Schlagobers, Butter, Salz und den restlichen Zucker in einer separaten Schüssel mixen. Danach die Eier nach und nach zugeben, alles gut verrühren. Nun Mehl und Mandeln einrühren. Zuletzt die Eiweißmischung vorsichtig mit einem Spatel unterheben, sodass die Luftigkeit der Masse erhalten bleibt.
3. Die Mischung jetzt auf die beiden Backformen verteilen und diese dann für etwa 45 Minuten in den Ofen stellen. Mit einem Zahnstocher testen, ob der Kuchen fertig ist. Dazu den Zahnstocher hineinstechen und wenn beim Herausziehen keine Kuchenreste haften bleiben, den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Währenddessen Kastanienpüree und Schlagobers mit einem Handrührgerät in einer Schüssel vermischen und die Masse anschließend in den Kühlschrank stellen.
5. Nun für den Zuckerguss Zuckersirup und Rum in einer Schüssel vermischen und beiseitestellen.
6. Wenn die Kuchen vollständig abgekühlt sind, diese dann jeweils in der Mitte, der Länge nach durchschneiden und die Platten vorsichtig voneinander abheben. Mit einem Pinsel nun jede Schicht mit Rumzuckersirup einpinseln.
7. Dann auf die erste Kuchenplatte etwas Maronencreme verteilen und anschließend die

nächste Platte vorsichtig aufdrücken. Anschließend wieder Kastaniencreme auftragen, Platte aufdrücken. So weitermachen, bis alle Platten und die komplette Kastanienmischung aufgebraucht sind.

8. Für die Glasur nun Staubzucker in etwas Wasser bei schwacher Hitze erwärmen. Anschließend Schokolade und Kakaopulver zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen. Danach die Glasur auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Auf der Glasur die kandierten Kastanien verteilen und die Glasur vollständig trocknen lassen.

Tipp

Der Weinstein für die Schoko-Kastanien-Torte ist in Apotheken sowie einigen gut sortierten Supermärkten und Drogerimärkten erhältlich. Bei der Verzierung schmecken auch Walnüsse in Verbindung mit den Maroni sehr gut.