

Torte mit Kastaniencreme

Das Rezept für die leckere Torte mit Kastaniencreme ist ideal für einen herbstlichen Kaffeenachmittag.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Foto: Lisa

Zutaten

| |
|-----------------------|
| Nach Belieben Nutella |
|-----------------------|

Für den Teig

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 340 g | Mehl |
| 200 ml | Öl |
| 200 ml | Milch |
| 4 Stk. | Eier |
| 200 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Packung | Backpulver |
| 1 Packung | Schokopuddingpulver |
| 2 EL | Backkakao |

Für die Creme

| | |
|--------|------------------------------------|
| 500 ml | Patisseriecreme (oder Schlagobers) |
| 250 g | Kastanienpüree |
| 5 EL | Staubzucker |

Zubereitung

1. Für die Torte mit Kastaniencreme zuerst das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform mit Öl einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Eier in eine Schüssel schlagen, mit

Vanillezucker und Zucker lange schaumig rühren. Anschließend Öl und Milch im Wechsel einfließen lassen und unterrühren.

2. Das Mehl mit Puddingpulver, Backpulver und Backkakao versieben und unter den Teig heben. Es entsteht ein sehr flüssiger Teig. Diesen in die Backform gießen und auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Patisseriecreme (oder Schlagobers) gründlich aufschlagen, anschließend den Staubzucker unterrühren. Drei Viertel des Kastanienpürees in die Creme reiben und unterheben.
4. Den abgekühlten Kuchen auf eine Servierplatte setzen und mit Nutella bestreichen. Anschließend die Creme verstreichen und das restliche Kastanienpüree gleichmäßig auf die Oberseite reiben. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Torte mit Kastaniencreme schmeckt auch hervorragend mit anderen Nusspürees, zum Beispiel Mandelmus oder Haselnussmus.