

## Herbstliche Maronitorte

<b>Thema:</b>	Eine gemütliche Kaffeejause wenn die Tage bereits kürzer werden.
<b>Saison:</b>	Wenn die Maroni am Baume reifen,....
<b>Besonderheit:</b>	Füllung und Topping ist aus der gleichen Masse
<b>Zu Beachten:</b>	Nichts – „easy cooking for everyone“

### Zutaten / Einkaufsliste

#### Für den Teig

4	Eier
200 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
60 g	geriebene Nüsse
500 g	Maronipüree (TK)
100 g	Mehl (griffig)
½ Pkg.	Backpulver

#### Für die Creme (Füllung und Topping)

125 ml	Schlagobers
1 Pkg.	QimiQ „WHIP“
1 Pkg.	Vanillezucker
200 g	Maronireis (TK)
4 EL	Kirschrum
n.B.	Zucker



### Zubereitung

Für den Teig die Eier trennen und das Eiklar steif aufschlagen. Die Dotter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, die geriebenen Nüsse und das vorab aufgetaute Maronipüree unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (DM 24cm) einfüllen und im vorgeheizten Backrohr (160°C Heißluft) für ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Für die Füllung (Creme) QimiQ glatt rühren und das Schlagobers steif schlagen. Den vorab aufgetauten Kastanienreis (vorab 2-3 EL für die Deko beiseite geben) gemeinsam mit dem Vanillezucker, Zucker und dem Kirschrum unter das QimiQ rühren und zum Schluss das steife Schlagobers unterheben.

Den ausgekühlten Tortenboden halbieren und mit der Hälfte der Creme füllen und mit der restlichen Creme bestreichen mit dem restlichen Kastanienreis verzieren. Für das weitere Topping eignen sich Maroni-Schokoherzen und flüssige Kuvertüre und „Zebraröllchen“. Der eigenen Phantasie und Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

