

## Maroni-Torte

### Zutaten

#### Für die Tortenmasse

7 Eigelb  
40 g Puderzucker  
Vanillezucker  
1 Messerspitze Zimt  
95 g Schokolade  
7 Eiweiss  
115 g Kristallzucker  
1 Prise Salz  
120 g geriebene Walnüsse  
83 g Mehl

#### Zum Betreichen

120 g Johannisbeerkonfitüre

#### Für die Maronimasse

500 g Maronipüree  
105 g Puderzucker  
4 Essl. Rum

#### Zum Füllen, für den Rand und Oberseite

500g Vollrahm  
100 g Puderzucker  
3 Bl. Gelatine

#### Für die Garnitur

100 g Maronipüree  
60 g Krokantstreusel



## Zubereitung

### Schritt 1: Zubereiten der Backmasse

- ▷ Wir trennen das Eiweiss vom Eigelb. Zum Eigelb geben wir den Puderzucker, Zimt, und Vanillezucker und schlagen diese schaumig.
- ▷ Die Schokolade erweichen wir in einem Topf über einem Wasserbad, das Wasser sollte nicht kochen. Die Schokolade sollte nur Körpertemperatur haben. Wir geben die erweichte Schokolade zur Dottermasse und rühren sie unter.
- ▷ Das Eiweiss wird mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee geschlagen.
- ▷ Nun geben wir die Hälfte des Eischnee in die Dotter-Schokomasse und rühren diesen unter, dann kommen das Mehl und die geriebenen Nüsse mit dem restlichen Eischnee dazu und wir melieren alles vorsichtig darunter.
- ▷ Die Masse wird in einen Tortenring der Grösse 25-26 cm gefüllt und verstrichen und bei 210°C-180°C ca. 50-55 min auf der zweituntersten Rille gebacken.

Die Torte sollte mindestens 2-3 Stunden auskühlen oder über Nacht.

### Schritt 2: Torte zum Füllen vorbereiten

- ▷ Wir schneiden die Torte aus der Form, und schneiden sie zweimal durch.

### Schritt 3: Maronimasse vorbereiten

- ▷ Das Maronipüree wird mit dem Rum und dem Puderzucker verrührt.

### Schritt 4: Rahm schlagen

- ▷ Nun schlagen wir den Rahm fast fertig und geben den Puderzucker und die aufgelöste Gelatine bei und schlagen den Rahm fertig.

*(Anwendung von Gelatine siehe Allgemeine Inforationen)*

### Schritt 5: Füllen der Torte

- ▷ Der unterste Boden wird auf einen runden (Tortengrösse) Karton gesetzt und mit der Hälfte der Johannisbeerkonfitüre bestreichen, und dann mit der Hälfte der Maronimasse bestreichen, dann streichen wir ca. 1 dl geschlagenen Rahm auf die Maronimasse.
- ▷ Nun kommt der mittlere Tortenboden darauf.
- ▷ Diesen betreichen wir mit der restlichen Johannisbeerkonfitüre, dann mit dem restlichen Maronimasse und wieder mit ca. 1 dl geschlagenen Rahm.
- ▷ Nun legen wir den obersten Tortenboden darauf.

### Schritt 6: Torte rundherum einstreichen

- ▷ Ca. 6 Essl. geschlagenen Rahm in einen Dressiersack mit Sterntülle 7 füllen und beiseite legen
- ▷ Die ganze Torte wird mit Rahm rundherum eingestrichen.
- ▷ Den untersten Rand mit Krokantstreusel einstreuen.

### Schritt 7: Torte dekorieren

- ▷ Das Maronipürée für die Garnitur in eine Presse füllen auf der Oberfläche der Torte damit dünne Spagettiähnliche Fäden ziehen.
- ▷ Aus dem Rest des Maronipürées formen wir 16 kleine Maronikugeln als Dekoration, beiseite legen.
- ▷ Dann wird die Torte mit einem Einteiler in 16 Stücke geteilt.
- ▷ Wir leeren den restlichen Krokantstreusel in eine grosse Schüssel und spritzen kleine Rahmrosetten hinein und rollen sie im Streusel (16 Stück) beiseite legen
- ▷ Nun dressieren wir je zwei Rahmrosetten (hinter einander zur Mitte zu) auf ein Stück der eingeteilten Torte.
- ▷ Auf die äussere Rahmrosette kommt die Maronikugel.
- ▷ Auf die innere Rahmrosette kommt die in Krokantstreusel gewälzte Rosette.

Nun kühlen wir die Torte im Kühlschrank ca. 1 Stunde, schneiden sie auf und packen sie in Papiere ein.