Rezept

Maronen-Mousse-Torte

Ein Rezept von Maronen-Mousse-Torte, am 28.04.2024

Zutaten

- **240 g** weiche Butter
- **2 Pck.** Bourbon-Vanillezucker
- **3-4 EL** heller Rum (max. 40 % Alkoholgehalt, am besten Havana Club Rum 3 años; ersatzweise Sahne)
- **150 g** Puderzucker
- **750 g** pürierte gegarte Maronen
- **150 g** dunkle Kuvertüre
- **75 g** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 24-26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Klarsichtfolie auskleiden, die Folie am Rand überhängen lassen. Die Butter mit dem Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Das Kastanienpüree und den Rum löffelweise kräftig unterrühren. Am besten geht das mit einer Küchenmaschine, ein Handmixer oder Schneebesen tun es aber auch. Achten Sie darauf, dass keine Butterklümpchen bleiben.

2. Von der Creme erst ein Drittel in die Form füllen und gut auf dem Boden verstreichen, dann den Rest einfüllen und glatt streichen. Die Folie darüberschlagen und mit den Händen festdrücken, damit keine Luftbläschen in der Mousse bleiben. Für 24 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Die Kuvertüre mit der Sahne über dem Wasserbad schmelzen, dabei glänzend rühren, dann leicht abkühlen lassen. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, die Klarsichtfolie entfernen, wenn nötig, die Oberfläche nochmals glatt streichen. Die Torte auf ein Kuchengitter legen, Kuvertüre auftragen und erkalten lassen. Die Torte im Kühlschrank aufbewahren. Etwa 10 Min. vor dem Servieren herausnehmen. In kleinen Stückchen servieren.