

Rezept

Maracuja-Eistorte mit Kastanienmehl

Ein Rezept von Maracuja-Eistorte mit Kastanienmehl, am 14.12.2025

Zutaten

Für den Kuchen

2	Eier (M)	100 g	Puderzucker
	Salz	100 ml	Haselnussöl
170 g	Kastanienmehl	50 g	gemahlene Haselnusskerne
2 TL	glutenfreies Backpulver (ca. 10 g)	100 g	Crème fraîche
2 cl	Haselnussschnaps		Butter für die Form
	Vollkornreismehl für die Form		

Für die Eismasse

1 Blatt	Gelatine	5	Eigelb (M)
155 g	Zucker	1 EL	Vanillezucker
30 ml	Zitronensaft	6	Maracujas
300 g	Sahne		

Für die Glasur

3	Maracujas	30 g	Honig
70 ml	Maracujanektar (Fertigprodukt)	1 TL	Maisstärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 20 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Für den Kuchen die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Eier mit Puderzucker und 1 Prise Salz aufschlagen, Öl nach und nach zugießen. Kastanienmehl mit Nüssen und Backpulver mischen, mit Crème fraîche und Schnaps unterrühren.
3. Teig in die Form füllen, im Ofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen, vollständig abkühlen lassen und kühl stellen.

4. Für die Eismasse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit 125 g Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

5. Die Maracujas aufschneiden, das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen und mit etwas Wasser in einem Mixer pürieren. Dann durch ein Sieb in ein Glas gießen, um die Kerne zu entfernen. Die Gelatine ausdrücken und mit dem frischen Maracujasaft in die Eiermasse rühren, dann in der Küchenmaschine kalt schlagen.

6. Sahne steif schlagen und unterheben.

7. Kuchen auf eine Kuchenplatte stellen, einen Tortenring außen herumspannen. Die Eismasse auf dem Kuchen glatt streichen und die Eistorte zugedeckt ca. 24 Std. einfrieren.

8. Am nächsten Tag für die Glasur die Maracujas halbieren, jeweils das Mark und die Kerne herauslösen und in einem Topf mit Honig, übrigem Zucker und Nektar aufkochen. Die Stärke mit 20 ml Wasser glatt rühren und dazugeben. Alles ca. 2 Min. köcheln und dann abkühlen lassen. Die Eistorte mit der Masse locker überziehen.