Rezept

Maronentorte

Ein Rezept von Maronentorte, am 05.06.2025

Zutaten

2	Eier
100 ml	Öl
150 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
½	Vanilleschote
175 g	Zucker
575 g	Sahne
1 ½ EL	Kakaopulver
300 g	Maronen (gekocht und geschält, vakuumverpackt)
1 Pck.	Sahnesteif

Außerdem

Öl und Semmelbrösel für die Form

Tortenring

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 19 g F, 4 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Das Öl und 100 g Sahne unterrühren. Mehl mit 1 EL Kakao und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 20-25 Min. backen. Den Boden abkühlen lassen, aus der Form lösen und einen Tortenring darumstellen.

2. Maronen mit 125 g Sahne in einem Topf aufkochen. Vanillemark auskratzen und zugeben. Die Maronen bei schwacher Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen, bis sie zerfallen. In ein hohes Gefäß geben, 150 g Sahne und 50 g Zucker zufügen und mit dem Pürierstab mixen. Die Creme abkühlen lassen und auf den Boden streichen.

3. 200 g Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf der Creme verteilen. Mit einem Löffel Mulden eindrücken und das restliche Kakaopulver darübersieben.