

Rezept

Maronentorte mit Orangensaft

Ein Rezept von Maronentorte mit Orangensaft, am 25.04.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	2 EL Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver	Fett und Semmelbrösel für die Form
400 ml Milch	2 EL + 60 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver	1 Dose Maronenpüree (440 g)
250 g weiche Butter	100 g Puderzucker
1 Dose geschälte Maronen (212 g Abtropfgewicht)	50 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Form fetten, mit Bröseln bestreuen. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept in 45-50 Min. einen Boden backen. Aus Milch, 2 EL Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Maronepüree unterrühren, unter Rühren abkühlen lassen. Den Boden zweimal quer teilen. Tortenring um den unteren Boden stellen.
2. Butter cremig schlagen, nach und nach Puderzucker unterrühren. Löffelweise Pudding unterschlagen. Ein Drittel davon auf den Boden streichen, mittleren Boden auflegen, mit zweitem Drittel der Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen, übrige Creme darauf verteilen. Kalt stellen. Maronen abtropfen lassen. Butter schmelzen lassen, 60 g Zucker zugeben, unter Rühren karamellisieren lassen. Maronen darin wenden, auf Alufolie trocknen lassen. Die Torte damit verzieren.