

Rezept

Maroni-Torte mit Schoko-Ganache

Ein Rezept von Maroni-Torte mit Schoko-Ganache, am 18.09.2024

Zutaten

Für den Teig

- | | |
|--|-------------------|
| 300 g geschälte vorgegarte Maronen (Esskastanien) | 4 Eier (M) |
| 200 g weiche Butter | 4 EL Honig |
| ½ TL Vanillezucker | Salz |
| 1 EL Dinkelmehl (Type 630) oder Mehl (Type 550) | |

Zum Garnieren

- | | |
|-----------------------------|--|
| 4 EL Mandelblättchen | 50 g Zartbitter-Schokolade (ca. 50 % Kakaogehalt) |
| 2 EL Sahne | |

Außerdem

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 20 g F, 5 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig die Maroni in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt garen, bis sie sehr weich sind, dann abgießen, pürieren und abkühlen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Eier trennen. Die Butter mit dem Honig schaumig schlagen, nach und nach die Eigelbe hineinrühren. Dann den Vanillezucker, 1 Prise Salz und das Maroni-Püree untermengen.
2. Die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee mit dem Mehl unter die Maroni-Masse heben. Die Springform einfetten, den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 50 Min. backen (Stäbchenprobe machen).
3. Zum Garnieren die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und auskühlen lassen. Für die Ganache die Schokolade mit einem Messer klein hacken. Mit der Sahne in eine Schüssel geben, über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und durchrühren, bis die Masse homogen ist. Die lauwarme Torte dünn mit dieser Ganache bestreichen. Die Maroni-Torte mit den Mandelblättchen bestreuen und vollständig auskühlen lassen.