

Kastaniencremetorte

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
150 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
40 g zerlassene Butter

Kastanien-Creme:

250 g aufgetauter Kastanienreis
60 ml Milch
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 EL Rum
½ l geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren und Bestreuen:

125 g aufgetauter Kastanienreis
50 g gesiebter Staubzucker
1 EL Rum
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao
2 EL aufgetauter Kastanienreis

1 Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten

3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

4 Kastaniencreme:

Kastanienreis mit Milch verrühren und durch ein Sieb streichen. Mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Rum glatt rühren. Das Schlagobers unterheben.

- 5 1/3 der Kastaniencreme auf den Tortenboden streichen und die zweite Tortenplatte darauflegen. Die Hälfte der übrigen Creme aufstreichen und mit der dritten Tortenplatte abdecken. Rand und Oberfläche der Torte mit etwas Creme gleichmäßig bestreichen. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und die Torte beliebig verzieren.
- 6 **Zum Verzieren und Bestreuen:**
Kastanienreis mit Staubzucker und Rum vermischen und 16 Kastanien formen. Die Kastanien mit einem Zahnstocher in die erwärmte Glasur tunken. Nach dem Erstarren der Glasur die Torte mit den Kastanien verzieren und mit Kastanienreis bestreuen.