

Maroni-Schwips-Torte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 100 Min.



Zutaten:

Schoko-Sandmasse:

160 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
7 Dotter (Größe M)
150 g erweichte Kochschokolade
7 Eiklar (Größe M)
100 g Zucker
160 g glattes Mehl

Maronicreme:

125 g aufgetauter Maronireis
4 EL gesiebter Staubzucker
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
3 EL Rum
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Beträufeln:

Rum

Zum Bestreichen und Verzieren:

¼ l flüssiges Schlagobers
2 EL Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
125 g aufgetauter Maronireis
1 EL Staubzucker
3 EL Rum

Zum Bestreuen:

Backkakao

1 Schoko-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Schokolade kurz einrühren. Eiklar und Zucker aufschlagen und einrühren. Das Mehl darübersieben und unterheben. Die Masse in eine am Boden befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

2 Maronicreme:

Für die Creme Maronireis mit Staubzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Rum erwärmen und in die Maronimasse einrühren. Das Schlagobers unterheben.

3 Zum Beträufeln:

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden und mit Rum beträufeln. Die Torte mit der Creme zusammensetzen und ca. 1 Std. kalt stellen.

④ **Zum Bestreichen und Verzieren:**

Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen. Mit der Hälfte des Schlagobers Oberfläche und Rand bestreichen. Das übrige Schlagobers in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und die Torte damit beliebig verzieren.

Maronireis mit Staubzucker und Rum glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und zwischen das Schlagobers spritzen. Die Oberfläche leicht mit Kakao bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Rum kann man auch leicht verdünnten Kirschensirup verwenden.