

# Maroni-Torte

16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Streuselteig:

150 g glattes Mehl  
100 g weiche Butter  
40 g Zucker  
1 KL Backkakao

### Biskuitmasse:

20 g flüssige Butter  
2 Eier (Größe M)  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
70 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Maroni-Füllung:

300 g geschälte, klein geschnittene Maroni  
1 Prise Salz  
150 ml Milch  
70 g Zucker  
4 EL Rum  
100 ml geschlagenes Schlagobers  
1 KL Backkakao

### Zum Bestreichen:

3 EL schwarze Ribisel-Marmelade

### Obers-Creme:

4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
100 ml Orangensaft  
½ l flüssiges Schlagobers  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Zum Verzieren:

100 g klein gehackte Zartbitterkuvertüre  
ca. 100 g gekochte Maroni (ca. 16 kleine Maroni)

### Zum Bestreuen:

Backkakao  
Staubzucker

## 1 Streuselteig:

Für den Streuselteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zwischen den Händen zu Streusel verreiben.

## 2 Den Teig in eine **am Boden** befettete Springform (26 Ø cm) geben und leicht andrücken.

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

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 12 Minuten**

## 4 Den Streuselboden aus der Springform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 5 Biskuit-Masse:

Für die Masse Butter mit Eiern, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

6 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 Ø cm) füllen und glatt streichen.

7 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 16 Minuten**

8 Das Biskuit auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech stürzen

## 9 Maroni-Füllung:

Für die Füllung Maroni mit Salz, Milch und Zucker ca. 10 Min. unter Rühren bei mittlerer Hitze kochen. Den Rum unterrühren. Das Ganze pürieren, vom Herd nehmen und erkalten lassen. Schlagobers mit Kakaopulver unterrühren.

## 10 Zum Bestreichen:

Den Streuselboden auf eine Tortenplatte geben, mit Mamelade bestreichen und das Biskuit darauflegen. Die Maronimasse kuppelförmig darauf verstreichen; dabei einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen und mit dem Springformrand umstellen.

## 11 Obers-Creme:

Für die Obers-Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Orangensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Schlagobers mit Zucker und Vanillin-Zucker halbsteif schlagen. Das Orangen-Gelatine-Gemisch mit einem Teil des Schlagobers vermischen. Übriges Schlagobers fertig aufschlagen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Obers-Creme auf die Maroni-Füllung geben und glatt streichen. Die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.

## 12 Zum Verzieren:

Die Kuvertüre über Dampf (Wasserbad) schmelzen und 2 EL davon in ein Spritztütchen füllen. Die Maroni mit der übrigen Kuvertüre überziehen und fest werden lassen. Mit dem Spritztütchen Blätter auf ein Backpapier aufspritzen und fest werden lassen.

13 Den Springformrand von der Torte entfernen und mit Maroni und Kuvertüre-Blättern verzieren.

## 14 Zum Bestreuen:

Die Torte vor dem Servieren mit Kakaopulver und Staubzucker bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt selbstgemachter Kuvertüre-Blätter Dr. Oetker Schoko Dekor Blätter verwenden.

