

Verpoorten-Maronen-Torte

Zutaten

für den Teig:

200 g ungesüßtes Maronenpüree

100 g Zucker

100 g Butter

3 Eier

Mark ½ Vanilleschote

Prise Salz

150 g gemahlene Haselnüsse

½ TL Backpulver

für die Schoko-Glasur:

40 g Butter

125 g dunkle Schokolade

für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Sahne:

1 ½ Blatt Gelatine

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 ml Sahne

für die Deko der Eierlikör-Maronen-Torte:

50 g Schokoraspel



Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Teig Maronenpüree, Zucker und Butter cremig rühren. Nach und nach 3 Eier, Vanille und Salz hinzugeben und gut unterschlagen. Gemahlene Haselnüsse und Backpulver unterheben. Teig in eine gefettete Springform geben (Ø 28 cm) und 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. 40 g Butter ebenfalls erwärmen, bis sie flüssig ist und mit der Schokolade zu einer glatten Masse verrühren. Schoko-Glasur auf dem Kuchen verstreichen.

Gelatine in Wasser einweichen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht erwärmen und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Direkt vom Herd nehmen. Sahne steif schlagen. Zwei EL Sahne mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren, damit sich die Temperatur etwas anpasst. Anschließend unter die restliche Sahne heben. Die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Sahne auf der Maronen-Torte verteilen und dann die Torte für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Die VERPOORTEN-Maronen-Torte vor dem Servieren mit Schokoraspel bestreuen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Maronen-Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de