

Marroni-Torte

von Nicole Niffenegger

Zutaten:

Tortenboden

180 g Zucker
6 Eier
1 Prise Salz
1 Päckli Backpulver
½ TL Natron
100 g Weismehl
60 g Maizena

Vermicelle-Füllung

250 g Vollrahm
1 Päckli Rahmfestiger
250 g Creme Fraiche
500 g Vermixellepürree

Zubereitung:

180g Zucker mit 6 Eiern Stufe 4-5 mit Schmetterling 5 min. schaumig rühren. 1 Prise Salz, 1 Päckli Backpulver, ½ TL Natron, 100g Weismehl, 60g Maizena dazugeben und alles mit Schmetterling Stufe 2-3 ca. 30 sek. vermischen. Im Backofen bei 175°C bei Umluft 35 min. backen. Sofort auf Gitter mit Backpapier belegt stürzen und auskühlen lassen.

Füllung:

250g Vollrahm und 1 Päckli Rahmfestiger Stufe 4 mit Schmetterling ca. 20-25Sek. steif schlagen. 250g Creme Fraiche oder stichfester Sauerrahm und 500g Vermicellepürree dazugeben und mit dem Schmetterling ca. 5 - 10 Sek. Stufe 1 vermischen bis es eine schöne sämige Masse entsteht. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Herstellung:

Torte in der Mitte durch in 2 Teile schneiden. Tortenboden mit ½ der Füllung bestreichen, Deckel drauf und den Rest auf dem Tortendeckel und Rand mit der Vermicellefüllung bestreichen. Evtl. mit Schlagrahm und Schokoladestreusel ausgarnieren.