



MARRONI-MANDEL TORTE MIT KIRSCH

ZUTATEN

- 3** Eiweiss
- 1 Prise** Salz
- 100 g** Butter
- 100 g** Zucker
- 15 g** Vanillezucker
- 3** Eigelb
- 350 g** Marronipüree
- 15 g** Kirsch
- 120 g** Mandeln gemahlen
- 5 dl** Vollrahm kalt
- 2 Briefli** Rahmhalter
 - 1** Schokoladenglasur im Beutel
 - 120 g** Mandelstifte geröstet

ZUBEREITUNG

1. Eiweiss mit dem Salz in den sauberen und fettfreien Mixtopf geben und 2 bis 3 Min. / Stufe 3,5 steif schlagen, umfüllen und kaltstellen
2. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und mit dem Rührraufsatz 2 Min. / Stufe 4 aufschlagen
3. Eigelb, Marronipüree, Kirsch und gemahlene Mandeln beigeben und ebenfalls mit Rührraufsatz 20 Sek. / Stufe 3-4 vermischen, Rührraufsatz entfernen
4. Eiweiss beigeben und vorsichtig mit einem Spatel unterheben
5. Masse in eine vorbereitete Springform (26 cm oder etwas kleiner) geben und im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille bei 180 Grad für 60 Minuten backen und Kuchen auskühlen lassen
6. Rahm in den sauberen Mixtopf geben und mit Rührraufsatz bei Stufe 3 bis 3,5 steifschlagen, nach 10 bis 20 Sek. den Rahmhalter beigeben und weiterschlagen (immer dabei bleiben und kontrollieren)
7. Kuchen in der Mitte halbieren und mit der Hälfte des Schlagrahms bestreichen. Mit dem restlichen Rahm den Deckel sowie den Rand bestreichen und anschliessend Kühlstellen
8. Schokolade erwärmen und geröstete Mandelsplitter von Hand etwas zerkleinern
9. Kuchen mit zerlassener Schokolade und Mandelsplittern garnieren.