

Maronitorte (23cm, 12 Portionen)

Zutaten

Boden:

3 Eier
75g Roh-Rohrzucker
3g Vanillezucker
Prise Salz
40g Kuvertüre 70%
75g Mandeln, gerieben

Tränke:

50ml Kirschwasser

Schoko-Obers Creme:

250ml Obers
60g Kuvertüre 50%
20g Kuvertüre 70%



Maroni-Obers Creme:

3 Blatt Gelatine
125g Maroni
20g Staubzucker
10ml Rum
200ml Obers

Abschluss:

200g Maroni
4g Vanillezucker
5ml Rum
10g weiche Butter
150ml Obers
20g Staubzucker
12 Amarenakirschen

Zubereitung

Am Vorabend - Schoko-Obers Creme. Obers aufkochen, Kuvertüre darin auflösen, mixen.
Über Nacht im Kühlschrank „reifen“ lassen

Boden: Eier trennen, Kuvertüre schmelzen. Eiweiss mit Rohrzucker zu Schnee schlagen.
Dotter mit Vanillezucker und Salz schaumig schlagen, die flüssige Kuvertüre dazugeben.
Den Schnee und dann die Mandeln unterheben.

Bei **180°C 40 Minuten** backen.

Tortenring mit Plastikstreifen auskleiden, Boden hineinlegen, mit 50ml Kirschwasser tränken.
Schoko-Oberscreme aufschlagen und auf dem Boden verstreichen. Tiefkühlen.

Maroni-Oberscreme: Gelatine in Wasser weich werden lassen, anwärmen und mit Maroni,
Staubzucker und Rum glattrühren. Obers schlagen und die Maronimasse einmelieren.
Diese Creme auf die Schokoschicht streichen. Wieder tiefkühlen

Obers mit Staubzucker schlagen und auf die Maroni-Obers Schicht verstreichen.

Aus Maroni, Vanillezucker, Rum und Butter eine weiche Masse erzeugen.
Die Maronimasse mit einer Spritze auf die Obers Schicht dressieren.
Mit Amarenakirschen garnieren.