



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann

Maronen-Schokoladen-Torte

für eine Springform mit 24 cm Durchmesser / Höhe 5 cm

ZUTATEN:

Boden:

3 Eier
75 g Zucker
75 g Mehl
15 g Kakao

Sahne:

200 g Vollmilch-Schokolade
300 g Maronenpüree
100 g flüssige Sahne
500 g geschlagene Sahne
Schokoraspe

Dekoration:

100 g gekochte Maronen
100 g Zucker
50 g Butter

ZUBEREITUNG

Für den Boden Eier und Zucker schaumig rühren und dann das Mehl und den Kakao vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform füllen und bei 180°C für ca. 15 Minuten backen.

Für die Füllung die flüssige Sahne zum Kochen bringen und über die kleingehackte Schokolade geben. Gut miteinander verrühren und dann das Maronenpüree unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf den ausgekühlten Boden geben und für mindestens 5 Stunden kaltstellen. Zum Schluss mit den Schokoraspe

Für die Dekoration die Maronen mit Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren und anschließend zum Abkühlen auf ein Backpapier geben. Zum Schluss die Maronen über die Torte streuen.