

Kastanientorte mit Schokoladenglasur

Zutaten:

170g Kastanien
140g Zucker
6 Eier, getrennt
50g Semmelbrösel
Butter für die Form

Fülle:

1/4l Sahne
30g Zucker
100g Kastanien, passiert
2 EL Marillenmarmelade

Schokoladenglasur:

200g Blockschokolade
etwas Kokosfett

Zubereitung:

Kastanien waschen, auf der gerundeten Seite einschneiden, auf ein nasses Blech legen und etwa 10 Minuten im Ofen leicht braten, bis sie aufspringen. Dann schälen, in kochendes Wasser geben, 20-30 Minuten kochen und passieren, solange sie heiß sind. Den Zucker mit 6 Eigelb dickschaumig rühren. Die passierten Kastanien, die Brösel und schließlich den festen Eischnee unterziehen. Diese Masse in eine gefettete Tortenform füllen, 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 170-180 Grad backen. Nach dem Erkalten die Torte durchschneiden.

Die Sahne mit dem Zucker sehr steif schlagen und das Kastanienpüree unterziehen. Die Torte mit dieser Creme wieder zusammensetzen. Die Oberfläche mit Marmelade dünn bestreichen und mit Schokoladenglasur überziehen. Dafür unter Rühren die zerbrochene Blockschokolade und das Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Kein Wasser zugeben! Die Masse nicht zu heiß werden lassen. Die Glasur aus dem Wasserbad nehmen und rühren, bis sie dicklich ist. Die Torte gleichmäßig damit überziehen und an der Luft trocknen lassen.

