

## **Maronencremetorte**

von Adele Böinghoff aus Dülmen-Buldern

### **Zutaten für den Boden:**

600 g Maronen für 340 g Maronenpüree  
50 g Butter  
12 Eigelbe  
8 Eiweiß  
80 g fein geriebene Mandeln  
80 g Biskuitbrösel  
40 g Mehl  
Mark einer halben Vanilleschote

### **Zutaten für die Buttercreme:**

750 ml Milch  
110 g Vanillepuddingpulver  
400 g Butter  
150 g Puderzucker

### **Zubereitung:**

Die Maronen 5 Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen und mit einem scharfen Messer kreuzweise die Schale einschneiden und die Marone daraus lösen. Dunkle und glasige Stellen abschneiden. Die Maronen pürieren und die Hälfte des Pürees zur Seite stellen.

Das Püree und mit weicher Butter schaumig rühren. Nach und nach 12 Eigelbe dazugeben. Mandelmehl, Biskuitbrösel, Mehl und Vanillemark gut in die Masse einarbeiten. Das steif geschlagene Eiweiß von 8 Eiern am Schluss nur noch unterheben.

In einer runden Springform (26 oder 28 cm Durchmesser) bei 160 Grad Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen.

Den Boden auskühlen lassen und dann waagrecht zweimal durchschneiden, so dass drei Böden entstehen.

Für die Buttercreme kalten Vanillepudding verwenden. Zunächst Butter und Puderzucker schaumig rühren und den kalten Pudding nach und nach dazugeben. Maronenpüree nach Geschmack hinzufügen. Auf jeden Fall etwas Püree für die Verzierung zurückhalten.

Die Böden mit Buttercreme füllen, die Oberfläche und den Rand ebenfalls mit der Creme einstreichen und dann die Torte mit Kuvertüre überziehen.

Aus dem restlichen Maronenpüree kleine Kügelchen formen. Durch die Zugabe von Puderzucker wird das Püree modellierfähiger. Die Kugeln leicht eindrücken und mit flüssiger Kuvertüre überziehen. Erkalten lassen und reihum auf der Torte verteilen, so dass jedes Stück eine aus Püree geformte Marone bekommt. Nach Geschmack zusätzlich mit einer Mischung aus Maronencreme und Sahne verzieren.

**Tipp:** Die Maronencremetorte einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. So schmeckt sie noch leckerer.

## **Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer

Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.