



Benötigte Zutaten

Schokoladen-Biskuit

90 g **Premium Teebutter**

60 g Staubzucker

4 Eigelb

4 Eiweiß

60 g Kristallzucker

80 g Mehl

80 g Schokolade
lippenwarm

Kastanienoberscreme

250 g Kastanienpüree

3 Blätter Gelatine

300 g **Premium Schlagobers**

80 g Zucker

etwas Rum

Winterliche Maronicreme auf Schokoladen-Biskuit (von Didi Maier)

Anleitung

Schokoladen-Biskuit:

1. Butter und Staubzucker schaumig aufschlagen, die Eigelb nach und nach dazugeben und die flüssige Schokolade unterrühren.
2. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker cremig aufschlagen, die Buttermasse unterrühren und das Mehl unterheben.
3. In eine bebutterte und bemehlte Tortenform füllen und bei 160°C ca. 45 Minuten backen.

Kastanienoberscreme:

4. Das Kastanienpüree mit der aufgelösten Gelatine und dem Rum verrühren, das mit Zucker aufgeschlagene Schlagobers unterheben.
5. Biskuitmasse in ca. 1 cm hohe Teile schneiden, mit Ribiselmarmelade bestreichen, die Hälfte der Creme einfüllen mit Biskuit abdecken und mit der restlichen Creme auffüllen.
6. Kalt stellen und vor dem Servieren mit gesüßtem Schlagobers garnieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche