

Ungarische Kastanientorte



100 g Zucker
4 Eigelb
Eiweiss der 4 Eier
400g Kastanienpurée
vier Esslöffel Paniermehl
zwei bis drei Löffel Zucker (für Streichmasse)
ein Esslöffel Kirsch
etwas flüssigen Rahm
Rahmrosetten zum garnieren

Zubereitung:

100 g Zucker und vier Eigelb schaumig rühren, 250g Kastanienpurée und vier Esslöffel Paniermehl zugeben, das geschlagene Eiweiss unterziehen und bei Mittelhitze zirka 45 Minuten backen. 150 g Kastanienpurée, zwei bis drei Löffel Zucker, ein Esslöffel Kirsch und etwas flüssigen Rahm zu einer streichfähigen Masse mischen und die Torte damit bestreichen. Mit Rahmrosetten garnieren und kaltstellen.

Hmmmm... Guten Appetit.