

Marronitorte

200 g	Butter, weich
300 g	Zucker
2 Päckli	Vanillezucker schaumig rühren
6	Eigelb rühren, bis die Masse hell ist
800 g	Marronipüree
4 EL	Kirsch
200 g	gemahlene Mandeln dazugeben
6	Eiweiss
1 Prise	Salz steif schlagen sorgfältig unter die Masse ziehen

Bei 180 Grad 50 - 60 Minuten backen

Füllung

4 – 5 dl	Halbrahm, geschlagen
150 – 200 g	Marronipüree mischen

Ausgekühlte Torte in 3 Schichten schneiden und füllen. Ganze Torte überziehen. Den Rand mit Schoggistreuseln oder mit gemahlenden Mandeln verzieren. Nach Belieben garnieren, z. B. mit Schoggiherzli.



Eine herrlich feuchte, sehr ergiebige Torte. Wer Vermicelle gern hat, wird sie lieben..

Moni Bleuler

