



## Schokoladige Festtagstorte mit Maronencreme und Ganache Rezept von Cynthia Barcomi

2 Backformen mit 20 Zentimeter Durchmesser

### Zutaten

*Für den Biskuit:*

150 ml Milch  
100 g Zartbitterschokolade, grob gehackt  
50 g Butter  
3 Eier, Zimmertemperatur  
200 g Zucker  
60 g Mehl  
60 g Maronenmehl oder Speisestärke  
50 g Kakao  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1/4 TL Salz  
Butter und Mehl für die Backformen

*Für die Füllung:*

200 g Maronen, gekocht und Vakuum verpackt  
200 ml Vollmilch  
60g Zucker (Cynthia empfiehlt Vollrohrzucker)  
1 EL Vanilleextrakt  
1/4 TL Salz  
50 g Zartbitterschokolade, grob gehackt  
200 ml Schlagsahne kalt gestellt zum Aufschlagen  
1 EL Puderzucker

*Für die Ganache:*

200 ml Sahne  
150 g Zartbitterschokolade, fein gehackt  
20 g Butter  
fein geriebene Zesten einer unbehandelten Orange

### Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Die Backformen einbuttern und mit Mehl ausstäuben. Für den Biskuit die Milch leicht erwärmen und die Zartbitterschokolade und Butter darin schmelzen lassen, dann vom Herd nehmen und beiseite stellen. Mehl, Maronenmehl oder Speisestärke, Kakao, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel sieben.

Eier mit dem Zucker zehn Minuten cremig aufschlagen. Hier ist es sehr wichtig, dass die Eier nicht kalt sind, damit sie beim Aufschlagen möglichst viel Volumen bekommen. Ein zehnminütiges Aufschlagen der Eier sorgt für einen leichten Biskuit. Die Hälfte der Mehlmischung über die Eiermasse sieben und mit einem Teigschaber leicht unterheben. Die Milch-Butter-Mischung dazugeben und alles vorsichtig unterrühren. Dann die restliche Mehlmischung darüber sieben und unterheben. Der Teig sollte relativ flüssig sein.

Teig auf die beiden Backformen verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen. Stäbchentest machen. Herausnehmen und in den Formen fünf Minuten abkühlen

lassen. Dann mit einem schmalen Messer am Rand der Backformen entlangfahren, um den Kuchen abzulösen – dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Für die Füllung in einem kleinen Topf Maronen, Vollmilch, Zucker, Vanilleextrakt und Salz leicht zum Kochen bringen. Köcheln lassen bis die Milch um die Hälfte reduziert ist, dann vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die 50 Gramm Schokolade darin schmelzen lassen. Die Masse mit Pürierstab oder Küchenmaschine fein pürieren und abkühlen lassen.

Für die Ganache die fein gehackte Schokolade in eine Schüssel geben. Die Sahne kurz zum Kochen bringen und über die Schokolade gießen. Schüssel für zwei Minuten abdecken, dann rühren bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen bis die Ganache eine streichfähige Konsistenz hat – etwa 30 Minuten oder länger.

Für die Maronencreme die Sahne mit Puderzucker steif schlagen und unter die Maronenmasse heben. Beide Tortenböden halbieren und mit der Füllung die Böden schichten. Mit der Ganache die Torte ummanteln und die Festtage zelebrieren!