

Marroni Cake

Zutaten für 28 cm Cakeform

80	g	Butter, zimmerwarm	
130	g	Puderzucker	
3		Eigelb	Butter, Zucker und Eigelb rühren bis die Masse hell wird.
280	g	Marroni-Püree (1 Block)	
130	g	Mandeln, gemahlen	
2	EL	Schokoladenpulver	
4	EL	Kirsch	Alles beigegeben und gut rühren.
3		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss mit dem Salz schaumig schlagen und unter Masse ziehen. Cakeform mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Cake in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 50 Min. backen. Cake in der Form etwa 15 Minuten auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Backpapier abziehen. Wenn der Cake vollständig ausgekühlt ist diesen wieder wenden (so wird die Oberseite etwas flach).
125	g	Kuchenglasur, dunkel	Mit Glasur überziehen.
Tipp			Für eine Torte die doppelte Menge verwenden.

