

## Marrons glacés Torte

### Zutaten für 18-20 cm Springform

100	g	Butter, weich	
150	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
3		Eigelbe	Eigelb, Butter und Zucker so lange rühren bis die Masse hell wird.
150	g	Haselnüsse od. Mandeln, gemahlen	Wenn möglich in einem Mixer/Cutter ganz fein zerkleinern (wie feines Griess).
200	g	Marroni Püree, aufgetaut (TK)	Nüsse und Marroni unter die Masse arbeiten.
3		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und den Eischnee unter die Marronimasse heben.
120	g	Marrons glacés	Grob hacken (oder Bruchstücke verwenden) und unter den Teig heben.
1	EL	Butter	Springform mit Backpapier belegen und den Boden und den Rand gut einfetten. Teig in die Form geben und glattstreichen.
			Torte in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 180°C 40-45 Minuten backen.
			Torte 10 Minuten in der Springform auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen.
		Puderzucker	Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
3-5		Marrons glacés	Torte dekorieren.

