

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 17. November 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

### **Kastanien-Baiser-Torte**

**Ca. 3 Stunden/ aufwendig**



#### **Zutaten**

Für den Haselnuss-Baiser-Boden: 150 g Eiklar, 230 g Kristallzucker, Salz, 100 g Staubzucker, 120 g Haselnüsse (fein gerieben), Zimt, dunkle Schokolade (flüssig zum Bestreichen).

Für die Creme: 180 g Eiweiß, 180 g Zucker, 250 g Kastanienpüree, 100 g Whiskey-Creme-Likör (z. B. Baileys), 6-7 Blätter Gelatine, 450 g geschlagenes Obers.

Zum Dekorieren: Kastanienpüree, Kirschen, frische Verbene und Melisse.

#### **Zubereitung**

Eiklar mit Zucker und einer Prise Salz aufschlagen.

Staubzucker sieben und mit Zimt und Haselnüssen trocken vermischen. Unter die Baisermasse heben und sofort auf eine Backunterlage dressieren. Im Rohr bei ca. 110 – 120 °C Umluft in 2 bis 3 Stunden backen bzw. trocknen.

Vollständig auskühlen lassen, dann eine dünne Schokoladeschicht aufstreichen. Eine Tortenrandfolie ebenfalls mit flüssiger Schokolade bestreichen und den Tortenreifen damit auslegen.

Für die Creme Eiweiß und Zucker warm aufschlagen, dann kalt schlagen.

Während des Kaltschlagens die eingeweichte Gelatine ausdrücken, mit dem Likör auflösen und zum Kastanienpüree gießen. Die Mischung klumpenfrei verrühren. Den kalten schaumigen Eischnee unterheben, zum Schluss das geschlagene Obers einarbeiten. Den Baiser-Boden in einen Tortenreifen (mit Tortenrandfolie ausgelegt) geben und die Creme einfüllen. Kalt stellen.

Als Dekoration Schnüre aus Kastanienpüree dressieren und mit Kirschen, Verbene und Melisse garnieren.