

## Frisch gekocht



### Rezept von Eveline Wild

#### Montblanc-Törtchen

**3 Stunden (ohne Stehzeit) / aufwendig**



---

### Zutaten

Für die Baiserschalen: 150 g Eiweiß, 150 g Kristallzucker, Prise Salz, 120 g Staubzucker.

Für die Oberscreme: 350 g Obers, 1-2 Packungen Sahnesteif, 40 g Staubzucker (geseibt), 1 Packung echter Vanillezucker.

Für die Kastaniencreme: 150 g Kastanienmark (tiefgekühlt), 15 ml Irish Cream-Likör (z.B. Baileys), 20 g Butter.

Außerdem: 50 g Haselnüsse (ganze Nüsse, geröstet, ohne Schale), Marron glacé.

### Zubereitung

Für die Baiserschalen Eiweiß mit Kristallzucker und Salz zu festem Schnee aufschlagen und anschließend den geseibten Staubzucker unterheben. Sofort auf zart eingölte Silikonformen dressieren und für einige Stunden im Backrohr bei 90-100 °C Heißluft trocknen. Vollständig auskühlen lassen, danach wenn nötig mit einer sehr feinen Reibe die Kuppel ein wenig anschleifen, damit diese später ein besseres Stehvermögen besitzt.

Das Obers mit Sahnesteif, Vanillezucker und Staubzucker aufschlagen und in die Aushöhlung der trockenen Baiserschalen kuppelförmig dressieren. Kurz kalt stellen, damit sich das Obers ein wenig stabilisieren kann.

In der Wartezeit das Kastanienmark mit dem Likör und der Butter zu einer dressierbaren Masse verrühren; wenn nötig auch durch ein Sieb streichen, weil sonst die Tülle verstopft werden könnte. In einen Dressierbeutel mit feiner Schnürchentülle (oder in eine Kartoffelpresse) füllen und über der Oberscreme verteilen.

Mit Haselnüssen und schönen Marron glacé-Stücken garnieren. Sofort servieren.

Tipp: Dieses Dessert eignet sich nicht zum Einfrieren und muss sofort serviert werden. Die Baiserschalen können allerdings schon einige Tage vorher zubereitet werden. Bis zum Gebrauch in einer gut schließenden Dose lagern.