

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



## Kastanientörtchen

### Zutaten:

Zutaten für den Mürbteig:

150 g Butter  
750 g Kristallzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
225 g Mehl  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Msp. Zimtpulver

Zutaten für die Baisermasse:

4 Eiklar  
250 g Staubzucker  
1 Prise Salz

Zutaten für die Vanilleoberscreme:

3 Blatt Gelatine  
250 g Schlagobers  
2 Pkg. Vanillezucker  
1 Vanilleschote

### Zubereitung:

Die Zubereitung des Mürbteigs:

Zucker, Vanillezucker und die Butter miteinander verkneten. Mehl, Ei, Vanillezucker, Salz und Zimt zusammengeben und fertig kneten. Den Teig flach drücken und in

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Frischhaltefolie eingewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage messerrückendick ausrollen. Mit einem Teigausstecher 9 cm runde Scheiben ausstechen. Bei 180°C ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Kochschokolade dünn überziehen bzw. eintunken.

Die Zubereitung der Baisermasse:

Eiklar mit einem Drittel des Zuckers zu Schnee schlagen, löffelweiße den restlichen Zucker begeben. Jetzt den Eischnee mit einem Dressiersack mit glatter Tülle zur Hälfte spiralförmig 6 cm breit auf ein Backpapier aufspritzen und die andere Hälfte 4cm zu einem Tupfen aufspritzen.

Bei 100°C 25 Min. übertrocknen lassen. Der Schnee soll sich leicht vom Backpapier heben lassen und soll nicht zu viel Farbe annehmen. Die große Scheibe gleich auf den in Schokolade getunkten Mürbteig setzten. Der kleine Teil kommt dann als Abschluss nach der Vanilleoberscreme auf die Spitze des Törtchens.

Die Zubereitung der Vanilleoberscreme:

Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Den Schlagobers mit Vanillezucker und dem Mark der Vanilleschote aufschlagen. Ausgedrückte Gelatine laut Packungsangabe erwärmen und zugeben. Mithilfe eines Dressiersacks auf den vorbereiteten Mürbteig/Baiser Törtchen ca. 3 cm dick aufdressieren. Jetzt wird der kleine Teil des Baisers aufgesetzt.

Die Zubereitung des Kastanienreises:

Kastanienreis mit Vanillezucker und Inländer Rum in einem Geschirr mit der Hand vermischen. Mit einer Kartoffelpresse über die fertigen zusammengesetzten Törtchen pressen. Dabei nicht sparen!