

## Maroni-Törtchen



Foto: Comugnero Silvana - Fotolia.com

### Zubereitung:

Gelatine einweichen, ausdrücken und mit Rum sowie Staubzucker leicht erwärmen. Rasch mit Maronipüree glatt rühren. Obers aufschlagen, etwas Obers zur Maronimasse geben, kurz verrühren, restliches Obers unterheben. Masse in einen Spritzbeutel geben und in kleine Törtchenringe einfüllen. Schokobiskuit zurechtschneiden und jedes Törtchen mit einer Scheibe abdecken. Gut kühlen oder tiefkühlen. Auf kalte Teller stürzen und beliebig garnieren.

### Tipp:

GARNITUREMPFEHLUNG: Honigschokoladeglasur und Schokospäne



### Quelle:

#### Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

**Kochdauer:** Mehr als 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Dessert kalt

### Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Schokobiskuitfleck
- 140 g Maronipüree (raumtemperiert)
- 40 g Staubzucker
- 30 g Rum
- 2 Blätter Gelatine (2-3)
- 300 ml Schlagobers