

No Bake Trüffelcake - mit Maronen und glutenfrei

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für die Grundmasse

600 g vorgegarte Maronen
150 g Zucker
100 g Butter
100 g Zartbitterschokolade (min. 70% Kakaoanteil)
3 Esslöffel Milch
1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Rum

Für das Topping

100 g Vollmilchkuvertüre
25 g Butter
3 Esslöffel Sahne
2 Handvoll gemischtes Trockenobst
100 g Zucker
2 Esslöffel Wasser

Besonderes Zubehör

Food Processor
Springform (ca. 20 cm Durchmesser)

als Dessert eignet - erfüllen sich endlich meine Wünsche und Maronen werden zum süßen Genuss. Zu feinem Mus püriert bilden sie die Grundmasse und machen den Trüffelcake auch noch ganz nebenbei glutenfrei. Geschmolzene Schokolade und Rum sorgen für den Geschmack, denn du sonst aus der Pralinentheke kennst. Weil mir der Kuchen allein zu flach war, habe ich ihn einfach mit karamellisiertem Trockenobst verziert und aus dem Karamell noch feine Fäden gezogen - so bekommt dein Kuchen einen goldigen Schimmer

- 1 -

Schokolade in Stücke brechen und mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen.

- 2 -

Maronen mit Zucker und Milch in den Food Processor geben und fein pürieren, zwischendurch einmal mit einem Löffel durchrühren. Flüssige Schokolade dazugeben und mit Rum und Vanilleextrakt unterrühren.

- 3 -

Boden der Springform mit Frischhaltefolie belegen und einspannen. Masse in die Form geben, glatt streichen, mit Folie abdecken und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 4 -

Für das Topping Schokolade in Stücke brechen und mit Sahne und Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Torte aus der Form lösen und Schokoladenganache darauf verteilen.

- 5 -

Für die Karamellfrüchte Trockenobst grob hacken. Zucker

"Willst du mal welche probieren?" Mein erster Griff in die Maronentüte war ein echter Reifall. Ich hatte gedacht, dass sie besonders süß schmecken und war dann maßlos enttäuscht. Mit diesem Kuchen - der sich übrigens auch

No Bake Trüffelcake - mit Maronen und glutenfrei

und Wasser in einen Topf geben und einmal durchrühren. Bei geringer Hitze goldbraun schmelzen, ohne dabei umzurühren. Einen Esslöffel Karamell auf einen Teller geben. Trockenobst zum restlichen Karamell geben und durchmischen. Auf der Torte verteilen und kurz abkühlen lassen.

- 6 -

Eine Gabel in das Karamell auf dem Teller tauchen. Gabel hochziehen, sodass Fäden entstehen, die in der Luft direkt aushärten. Torte mit den Karamelfäden dekorieren. Sofort servieren oder kühl stellen.