

1/2 Biskuitteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

1 Backform



Zutaten

| | |
|---------|--|
| 3 | Dotter |
| 90 G | gesiebter Staubzucker |
| 1 PKG | Vanillezucker |
| 50 G | erweichte Kochschokolade |
| 250 G | Kastanienreis aufgetaut |
| 3 | Eiklar |
| 1 EL | Rum (kann nach Geschmack weggelassen werden) |
| 90 G | Kristallzucker |
| 20 G | Hirseflocken |
| 20 G | Kartoffelstärke |
| 0,5 PKG | Backpulver |

Zubereitung

1. Eidotter mit Vanillezucker und Staubzucker schaumig schlagen.
2. Kastanienreis und weiche Schokolade unterrühren. Kartoffelstärke, Hirse und Backpulver einrühren.
3. Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
4. In eine 30x35cm Kastenform geben und bei 160°C 25 Minuten backen.
Auskühlen lassen.

2/2 Kastaniencreme

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

1 Backform



Zutaten

| | |
|-----------|---------------------------------|
| 125 ML | Milch |
| 120 G | Kastanienreis |
| 150 G | Butter |
| 110 G | gesiebter Staubzucker |
| 4 EL | Preiselbeermarmelade |
| ZUR DEKO: | Schokoflocken und Kastanienreis |

Zubereitung

1. Milch mit Kastanienreis aufkochen und abkühlen lassen.
2. Butter und Staubzucker schaumig rühren und die ausgekühlte Kastanienmasse nach und nach unterrühren.
3. Den Biskuitkuchen in drei Streifen schneiden, mit je 2 Esslöffel Preiselbeermarmelade und 2/3 der Creme bestreichen und zusammensetzen.
4. Von der restlichen Creme 3 Esslöffel in einen Spritzsack mit Sterntülle einfüllen.
5. Oberfläche und Rand mit der Creme bestreichen und auf der Oberseite ein Muster aufspritzen. Anschließend mit Schokoflocken und Kastanienreis verzieren.