

# Bonne Maman® Maronen-Sahne-Torte

## Zutaten für ca. 12 Stücke:

### Für den Teig

- 6 Eier (M)
- 150 g Zucker
- 4 EL heißes Wasser
- 120 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

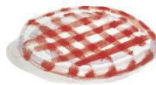
### Für die Füllung

- 4 Orangen
- 1 Päckchen heller Tortenguss + 2 EL Zucker
- 2 Gläser Bonne Maman Maronen-Crème
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 500 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 1 Messerspitze abgeriebene Bio-Orangenschale

### Außerdem

- 250 ml Schlagsahne
- 100 g Bonne Maman Maronen-Crème





# Bonne Maman®

## Maronen-Sahne-Torte

### Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem heißen Wasser dick schaumig schlagen. Eischnee darauf geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und darüber sieben. Alles mit einem Teigschaber gleichmäßig unterziehen, dabei nicht zu viel rühren. Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2–3, Umluft: 160 Grad) ca. 30 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Schale der Orangen mit der weißen Haut abschneiden. Orangen filetieren und den Saft aus den Resten ausdrücken. Orangensaft mit kaltem Wasser auf 250 ml auffüllen. Orangenfilets zwischen Küchenpapier legen.
3. Tortengusspulver mit Zucker (2 EL) und dem Orangen-Wasser in einem Topf verrühren und einmal aufkochen lassen.
4. Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Platte setzen und einen Tortenring darum schließen. Boden mit den Orangenfilets belegen und den Tortenguss darüber verteilen. Kühl stellen.
5. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 1 Glas Bonne Maman Maronen-Crème in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Einen Kreis dicke Tupfen auf die Orangenschicht spritzen. Erneut kühl stellen.
6. Schlagsahne steif schlagen. Zucker, zweites Glas Bonne Maman Maronen-Crème und Orangenschale unterrühren. Gelatine leicht ausdrücken und bei mittlerer Hitze auflösen. Zügig unter die Maronensahne rühren.
7. Gut zwei Drittel der Maronensahne auf den Tortenboden geben und vorsichtig verstreichen. Oberen Boden auflegen und mit der restlichen Maronensahne bestreichen. Torte 3–4 Stunden kühl stellen.
8. Kurz vor dem Servieren Tortenring vorsichtig lösen. Schlagsahne steif schlagen und mit zwei Dritteln der Sahne den Tortenrand bestreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit mittlerer Tülle füllen und Sahnetupfen aufspritzen. Bonne Maman Maronen-Crème in einen Spritzbeutel mit mittlerer Zackentülle füllen und Tupfen aufspritzen.

**Zubereitungszeit ca. 90 Minuten + Kühlzeit**

### **Tipp**

Wer möchte, reicht zu der Torte noch extra Orangenfilets.