Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Backform

Verfasst von: Christine Kaswurm

Zutaten

Biskuitmasse

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

Kastaniencreme

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

Zubereitung

Biskuitteig

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.

Kastaniencreme

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.

Die Kastanienschnitte ist glutenfrei. Sollten keine Hirseflocken zur Verfügung sein, können sie auch gegen, zum Beispiel, Dinkelmehl ausgetauscht werden.