Maronen-Nuss-Törtchen

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 371

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Blätterteig	4	Böden	roh
Maronen	250	Gramm	vorbereitet, eingeschweißt oder als Pürée
Crème fraiche	3	EL	
Puderzucker	3	EL	
Vanilleschote	1	Stück	oder Vanillaroma
Walnußkerne	125	Gramm	

Zubereitung

1. Vier kleine Tortenförmchen leicht buttern und im - auf 200° vorgeheizten Ofen - blind backen. Nach c a. 20 Minuten aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.
2. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen und zur Crème fraiche geben.
3. 12 schöne Nußkerne zur Seite legen.
2. Eingeschweißte Maronen aus der Packung nehmen ca. 15 Minuten in heißem Wasser blanchieren, abtropfen lassen, Schote entfernen und wenn sie abgekühlt sind, im Mixer zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote, den restlichen Nüssen, dem Puderzucker und der Crème fraiche pürieren.
4. Die Maronen-Nuss-Masse in die Tortenböden füllen und mit jeweils 3 Nußkernen sternförmig dekorieren. Lauwarm servieren, evtl. mit einem Klacks Sahne.

© ea für