

## Kastanientorte

5		Eigelb	
150	g	Zucker	schaumig rühren
500	g	Kastanienpüree	auftauen lassen, darunter rühren
2	EL	Kirsch	beifügen
80	g	Haselnüsse, gem.	darunter rühren
5		Eiweiss	sehr steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen

Bei 24 cm Springform den Boden mit Backtrennpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen.

Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 50 – 60 Minuten

Torte vollständig auskühlen lassen, einmal durchschneiden.

3 – 4	dl	Rahm	zusammen steif schlagen, Torte damit füllen
200	g	Kastanienpüree	und garnieren

