



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Risotto mit Frühlingszwiebeln



Tessiner Kalbsvögel mit Polentaschnitten



Maronitorte

Zutaten:

Zubereitung:

Maronitorte

100 g Butter
150 g Zucker
4 Stk Eigelb

200 g Maroni Püree
200 g Haselnüsse gemahlen
4 Stk Eiweiss steif geschlagen

Puderzucker

Butter weich rühren, Zucker und Eigelb zugeben und hell rühren

Nüsse und Maroni zugeben und vermischen. Das steifgeschlagene Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen.

Springform (22 - 24 cm) vorbereiten: mit Alufolie auslegen, die glänzende Seite nach unten. Teigmasse einfüllen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Die Maronitorte ist am besten nach zwei Tagen kühl lagern.

Vor dem servieren mit Puderzucker bestreuen und je nach Lust und Laune mit etwas Schlagrahm oder einer Kugel Vanilleglacé verfeinern.