

Heidentorte mit Kastanienschlag

- 6 Dotter
- 120 g Zucker
- 70 g Heidenmehl
- 50 g geriebene Schokolade
- 6 Eiklar
- 1 EL Vanillezucker
- Preiselbeermarmelade



- 25 dag Kastanienreis
- 6 dag Staubzucker
- 1/4 l Schlagobers / 1 Packung Sahnesteif

Eine Heidenmehltorte backen, überkühlen lassen, mit Preiselbeermarmelade bestreichen und mit dem Kastanienschlag füllen.

Für die Creme Schlagobers steif geschlagen und den Kastanienreis unterheben. Creme in die Torte füllen, bestreichen, mit Schokoflecken bestreuen und genießen.