

# Maroni Cake mit Petit Beurre Guetzli

## **Zutaten Maronimasse:**

500 g Maronipüree  
1 – 2 EL Mystique Essig  
50 g geschmolzene Butter  
Etwas Wasser

Alle Zutaten zu einer streichfähigen Masse verarbeiten – beiseitestellen

## **Zutaten Schokoladenmasse:**

200 g dunkle Schokolade  
4 EL Wasser  
100 g gesiebter Puderzucker  
2 EL Kakao  
200 g Butter

Ca. 20 bis 30 Petit-Beurre Guetzli (je nach Grösse)

Schokolade mit Wasser im Wasserbad langsam schmelzen, Butter stückweise dazugeben und schmelzen. Zuletzt den Puderzucker mit dem Kakao unterrühren und alles kühlstellen.

Cakeform mit Alufolie oder Pergamentpapier auskleiden.

Boden mit 4 bis 5 mm Schokoladenmasse bestreichen und mit Petit-Beurre belegen.

Abwechslungsweise 5 bis 6 mm Maronimasse einfüllen und je eine Schicht Petit-Beurre auflegen.

Cake über Nacht kühl stellen. Stürzen. Allseitig mit restlicher Schokoladenmasse bestreichen und mit Gabel verzieren (einritzen).

Der Cake hält sich im Kühlschrank zwei Wochen frisch.

