

## Kastanien - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Kastanie

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Kastanien
500	ml	Milch
6	Essl.	Zucker
4	Essl.	Kirschwasser
200	Gramm	Dunkle Schokolade
150	Gramm	Butter
200	Gramm	Butterkekse

### Anleitung:

Die geschaelten Kastanien mit der Milch weich kochen (ca. 40 Minuten). Vorsicht, kann anbrennen. Eventuell noch mehr Milch beigeben. Die Haelfte des Zuckers und das Kirschwasser beifuegen. Mit dem Mixer puerieren oder durch eine "Flotte Lotte" streichen. Kalt stellen. Die Schokolade in Brocken brechen, im Wasserbad schmelzen (nicht heiss werden lassen). Die zimmerwarme Butter und den Zucker darunter ruehren. Es muss eine streichfaehige Masse entstehen. Eventuell etwas Wasser dazugeben. Kalt stellen. Eine 25 bis 30 cm grosse Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Form mit einer Lage Schokomasse ausgiessen, dann mit Butterkeksen auslegen.

Dann abwechslungsweise Kastanienpueree, Schokomasse und Kekse einfuellen. Die letzte Schicht sollte Schokolade sein. Ueber Nacht kalt stellen, vor dem Servieren stuerzen (rasch in heisses Wasser tauchen). Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer abschneiden.