# *Maroni-Bûche*

SCHABLONE FÜR DIE MERINGUEBÖDEN

cakelicious.ch

Druck diese Seite in Originalgrösse aus (100 %, «Tatsächliche Grösse», nicht «An Seite anpassen»).
Kontrolle: Das Quadrat unten muss genau 1 x 1 cm messen.
Leg die Schablone unter das Backpapier und dressier die Meringue von aussen nach innen.
Für die Silikonform Futura 850 ml brauchst Du 2 Böden.



**Meringueboden 1**

18 x 7 cm



**Meringueboden 2**

18 x 7 cm

1 x 1 cm · Kontrollquadrat

# Maroni-Bûche



MENGEN FÜR RUNDE TORTEN

Im Rezept auf dem Blog verwenden wir die Silikonform Futura (850 ml) mit der Meringue für 16 cm.
Für eine runde Torte im Tortenring nimmst Du die Mengen aus der passenden Spalte.

## Meringue

| | 14 Ø | 16 Ø | 18 Ø | 20 Ø | 22 Ø | 24 Ø | 26 Ø |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Eiweiss | 23 g | 30 g | 40 g | 45 g | 55 g | 70 g | 80 g |
| Kristallzucker, 1. Teil | 27 g | 35 g | 45 g | 55 g | 65 g | 80 g | 95 g |
| Kristallzucker, 2. Teil | 18 g | 22 g | 30 g | 38 g | 45 g | 54 g | 63 g |
| Kristallzucker, 3. Teil | 18 g | 22 g | 30 g | 38 g | 45 g | 54 g | 63 g |

*Backen: 80 °C Umluft, ca. 60 Minuten*

## Maronimousse

| | Futura | 16 Ø | 18 Ø | 20 Ø | 22 Ø | 24 Ø | 26 Ø |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | 850 ml | 1200 ml | 1500 ml | 1850 ml | 2250 ml | 2700 ml | 3150 ml |
| Blattgelatine | 3 Stk. | 4.5 Stk. | 6 Stk. | 7 Stk. | 9 Stk. | 10.5 Stk. | 12 Stk. |
| Eigelb | 50 g | 80 g | 100 g | 120 g | 150 g | 175 g | 200 g |
| Kristallzucker | 30 g | 45 g | 58 g | 70 g | 85 g | 100 g | 120 g |
| Kastaniensirup | 15 g | 22 g | 30 g | 35 g | 40 g | 50 g | 60 g |
| Maronipüree | 150 g | 235 g | 300 g | 365 g | 440 g | 525 g | 620 g |
| Vollrahm, geschlagen | 230 g | 355 g | 450 g | 555 g | 670 g | 800 g | 935 g |

*Die Zubereitung ist bei allen Grössen gleich wie im Rezept auf dem Blog.*