

Rezept

Passionsfrucht-Torte

Ein Rezept von Passionsfrucht-Torte, am 11.12.2024

Zutaten

FÜR DEN MARZIPANBISKUIT

- 4 Eigelb (Größe M)
- 4 Eier (Größe M)
- Salz
- 110 g Mehl (Type 405)

FÜR DEN MÜRBETEIG:

- 100 g weiche Butter
- Salz
- 150 g Mehl (Type 405)
- 1/4 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 10 Blatt Gelatine (15 g)
- 2 Eier (Größe M)
- 300 g Passionsfruchtmark (Internet)

FÜR DEN FRUCHTSPIEGEL:

- 1 Blatt Gelatine (1,5 g)
- 40 g Passionsfruchtmark (Internet)

FÜR DIE DEKO:

- 80 g Sahne

AUSSERDEM:

- 25 g Zartbitterkuvertüre
- Mehl zum Arbeiten

- 40 g Butter
- 120 g Marzipanrohmasse
- 50 g Zucker
- 1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 25 g Speisestärke

- 50 g Zucker
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1/2 TL Backpulver (3 g)

- 2 Eigelb (Größe M)
- 190 g Zucker
- 450 g Sahne

- 1 gehäufter EL Zucker

- 30 g Passionsfruchtmark (Internet)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform oder 1 festen Tortenring (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Marzipanbiskuit den Ofen auf 190° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen. Eigelbe und Marzipan mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Eier, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale hinzufügen und alles in 10-12 Min. hellschaumig schlagen.

2. Das Mehl und die Speisestärke mischen, in eine Schüssel sieben und unter die Eimasse sieben heben, dabei zum Schluss die abgekühlte Butter einlaufen lassen. Die Biskuitmasse einfüllen und im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldbraun backen. Am Ende der Backzeit mit der Trampolin- und Messerprobe prüfen, ob sie fertig gebacken ist. Den Biskuit auf Backpapier stürzen und über Nacht, mindestens aber 2 Std. auskühlen und ruhen lassen.

3. Am Zubereitungstag für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten (siehe Rezept-Tipp) und in Frischhaltefolie gewickelt 2 Std. kühl stellen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Mürbeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit 26 cm Ø ausrollen (mit dem Springformrand ausstechen). Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen. Den Mürbeteig herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

5. Inzwischen die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Biskuit horizontal zweimal durchschneiden, sodass drei Böden entstehen. Mürbeteig auf eine Platte legen, mit Kuvertüre bestreichen und einen Biskuitboden daraufsetzen. Einen Tortenring um den Rand legen.

6. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Eier und Zucker in einem Schlagkessel oder einer Metallschüssel mit dem Schneebesen verrühren und über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, das heißt, unter Rühren auf 85° erhitzen, bis die Masse leicht bindet. Dann durch ein feines Sieb streichen und mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine so lange schlagen, bis die Masse abgekühlt ist.

7. Die ausgedrückte Gelatine mit 1 EL Wasser erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat, und unter das Passionsfruchtmark rühren. Die Sahne halb steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Eimasse ziehen, dabei zum Schluss das Passionsfruchtmark kräftig mititerrühren.

8. Ein Drittel der Passionsfruchtmousse auf den Biskuit im Tortenring gießen. Einen weiteren Tortenboden darauflegen und mit 15 g Passionsfruchtmark beträufeln. Ein weiteres Drittel der Passionsfruchtmousse darauf verteilen und mit dem letzten Biskuitboden bedecken. Diesen mit dem restlichen Passionsfruchtmark beträufeln und die übrige Passionsfruchtmousse darauf verstreichen. Die Torte mindestens 3 Std. kühl stellen.

9. Für den Fruchtspiegel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit 1-2 EL Wasser und dem Passionsfruchtmark erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Mischung lauwarm abkühlen lassen, dann vorsichtig auf die Torte gießen und diese weitere 2 Std. kalt stellen.

10. Vor dem Servieren für die Deko die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Ring entfernen und die Tortenstücke mit 12 Sahnetupfen markieren.