

Rezept

Passionsfruchttörtchen

Ein Rezept von Passionsfruchttörtchen, am 18.06.2026

Zutaten

100 g Butter	180 g dunkle Schokoladenkekse (ungefüllt, z. B. Cookies)
300 g weiße Schokolade	400 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
150 g Magerquark	40 g Puderzucker
Mark von ½ Vanilleschote	250 ml frisch gepresster Orangensaft
2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	8 Passionsfrüchte
1 Päckchen klarer Tortenguss	1 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Törtchen von 7 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Acht Metallringe (Backringe) auf ein mit Backpapier belegtes Brett oder Tablett legen. Die Butter schmelzen lassen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Mit der flüssigen Butter mischen. Die Keksmasse als Boden in die Backringe drücken und kalt stellen.
2. Die Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann lauwarm abkühlen lassen. Frischkäse, Quark, Puderzucker, Vanillemark, 2 EL Orangensaft, Orangenschale und Schokolade mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren.
3. Die Käsecreme in die Ringe einfüllen und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch und die Kerne mit einem Teelöffel herauslösen. Übrigen Orangensaft, Tortenguss und Zucker in einem kleinen Topf verrühren und unter Rühren aufkochen. Das Passionsfruchtfleisch unterrühren, dann mit einem Esslöffel auf den Törtchen verteilen und im Kühlschrank in ca. 10 Min. fest werden lassen. Zum Anrichten die Törtchen mit einem kleinen Küchenmesser aus den Ringen lösen.