

Rezept

Rum-Passionsfrucht-Torte

Ein Rezept von Rum-Passionsfrucht-Torte, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt)	4 Eier (Größe M)
Salz	40 g Zucker
80 g weiche Butter	70 g Puderzucker
1 Bio-Limette	5 Passionsfrüchte
4 EL echter Übersee-Rum (nach Belieben)	12 Löffelbiskuits
350 g Sahne	2 Päckchen Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170° vorheizen. Für den Teig die Schokolade in Stücke brechen, über einem heißen Wasserbad schmelzen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Inzwischen die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. 3 Eigelbe und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig schlagen. Die abgekühlte Schokolade und den Eischnee mit einem Spatel vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Den Teig in die Form füllen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft 150°) ca. 30 Min. backen, dann herausnehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Den Boden aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden auskühlen lassen.
2. Für den Belag die Butter mit dem Puderzucker und dem restlichen Eigelb hellschaumig schlagen. Die Limette heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Limettenschale zusammen mit 2 EL Saft unter die Buttercreme rühren. Den Schokoladenboden auf eine Tortenplatte legen, mit der Creme bestreichen und dann mit einem Tortenring umschließen.
3. 3 Passionsfrüchte halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und durch ein Sieb streichen. Restlichen Limettensaft und nach Belieben den Rum dazugeben. Die Löffelbiskuits auf die Buttercreme legen und mit der gesamten Mischung bepinseln. Die Torte abgedeckt mindestens 12 Std. (am besten über Nacht) kalt stellen. Am nächsten Tag die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und auf die Torte streichen. Mit einem Esslöffel Vertiefungen in die Sahne drücken. Die restlichen Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmarm mit einem Löffel in die Vertiefungen geben.