

Frisch gekocht
Donnerstag, 15. September 2016



Rezept von Eveline Wild

Passionfruchttörtchen

45 Minuten (ohne Kühlzeiten)/ aufwendig



Zutaten für 1 Torte mit 22cm Durchmesser

Für den Mürbteig (Pâte sucrée), 250 g Butter (weich), 130 g Kristallzucker, Vanillezucker, Prise Salz, Schalenabrieb von einer Zitrone, 2 Eier, 430 g glattes Mehl.

Für den Biskuitteig:

3 Eier, 90 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, 80 g glattes Mehl, 10 g Stärkemehl, Butter und Mehl für die Form.

Für die Passionsfruchtcreme:

220 g Passionsfruchtmark (dunkle schrumpelige Früchte sind die besten), 220 g Butter, 320 g Zucker, 4 Eier, 2 Eidotter.

Für das Baiser: 150 g Eiklar, 280 g Zucker

Außerdem: Passionsfrüchte zum Garnieren.

Zubereitung

Für den Mürbteig die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale verkneten, dann die Eier einarbeiten. Zum Schluss kurz das Mehl einkneten und den Teig 1-2 Stunden kalt stellen.

Den gekühlten Teig ca. 3-4 mm dünn ausrollen, rund ausstechen und in die Tortenform legen. Aus den Teigresten Streifen schneiden und damit den Tortenrand auskleiden. Mit einer aus Alufolie geformten Backschale bedecken. In die Schale Linsen oder Reis füllen und die Torte im Rohr bei 160 °C ca. 20 bis 25 Minuten blind backen. Die Aluschalen nach etwa 10 Minuten entfernen und die Torte fertigbacken, danach auskühlen lassen.

Für das Biskuit die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und der Zitronenschale luftig aufschlagen. Dann die versiebte Mehl-Stärke-Mischung unterheben, in eine gebutterte, bemehlte Backform füllen und im Rohr bei 175 °C ca. 15 Minuten backen, danach auskühlen lassen. Die gebackene Torte mit dem Biskuit dünn auslegen.

Für die Passionsfruchtcreme die sehr weiche Butter in einem Topf mit Passionsfruchtmark, Zucker, Eiern und Eidotter kräftig verrühren. Die Masse bei ständigem Rühren auf mittlerer Hitze bis auf 85 °C erhitzen. Die Torte mit der Creme füllen und kalt stellen.

Für das Baiser den Zucker mit dem Eiweiß über Wasserdampf warm schlagen und danach in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Anschließend auf die Torte dressieren und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit Passionsfrüchten garnieren.