

# VERPOORTEN-Passionsfruchttorte

## Zutaten

Fruchtige Torte mit Eierlikör und Maracuja / Passionsfrucht  
(für Torte 24 cm Ø)

Für Jaconde Bisquit :

2 Eier

30 g Kakaopulver

10 g Mehl

10 g Glukose (erhältlich beim Konditor oder Apotheke : Stärkesirup, Bonbonsirup )

Für Biskuit-Masse (Biskuitrand) :

2 Eier

Salz, Zitrone, Vanille

65 g Puderzucker

70 g Eiklar

20 g Zucker

90 g Mehl

20 g Weizenpuder (Stärke)

20 g Butter

Für Fruchtmousse:

3 Eigelbe

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g Zucker

250 g Passionsfruchtmark / Maracujamark (erhältlich im Supermarkt oder beim Gemüsehändler)

5 Blatt Gelatine

400 g geschlagene Sahne

## Zubereitung

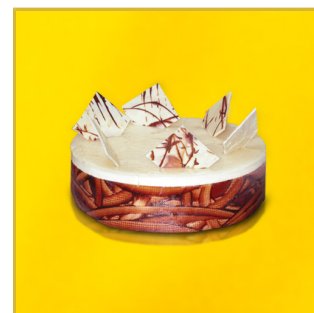
Färbemasse :

1. Rühren Sie alle Zutaten mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse zusammen und erwärmen Sie die Masse auf Bluttemperatur (ca. 30°C).

Dekorbiskuit:

2. Eier, Vanille und den Puderzucker mit einer Küchenmaschine aufschlagen. Eiklar, Salz, Zitronensaft und Zucker ebenfalls zu Eischnee schlagen. Mehl und Weizenpuder gemeinsam in eine Schüssel sieben. Die Butter verflüssigen und abkühlen lassen.

3. Nun mischen Sie die zwei aufgeschlagenen Eiermassen mit einem Gummischaber bzw. einem Spachtel vorsichtig zusammen, heben das Mehl-Weizenpudergemisch unter und ziehen die kühle flüssige Butter unter.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Passionsfruchttorte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## VERPOORTEN-Passionsfruchttorte

4. Bereiten Sie auf einem Backblech ein zurechtgeschnittenes Backpapier vor und stellen Sie den vorgeheizten Backofen auf 250°C (Ober- und Unterhitze) ein. Verstreichen Sie hauchdünn die Schokoladenmasse auf dem Backpapier und fahren Sie mit den Fingerspitzen in engen Kreisbewegungen durch die aufgestrichene Masse, sodass wilde Kreise entstehen. Verstreichen Sie nun die vorbereitete Biskuitmasse dünn auf die Schokoladenmasse. Backen Sie Ihren Biskuit möglichst kurz und hell. Auf diese Weise kann der Biskuit flexibel eingelegt werden und bricht nicht.

Vorbereitung des Tortenrings :

5. Ölen Sie den Tortenring inwendig mit Pflanzenöl ein. (Dies verhindert das Ankleben des Zierbiskuits.) Schneiden Sie nun aus Ihrer gebackenen Biskuitkapsel einen möglichst langen Streifen, der am besten 1 cm niedriger als Ihr Tortenring und im Optimalfall so lang wie der Tortenring sein sollte.

6. Im nächsten Schritt wird der Biskuitstreifen inwendig am Tortenring angelegt. Sollte die Länge des Streifens nicht ausreichen, fügen Sie nahtlos einen zweiten Streifen ein, sodass der Ringrand lückenlos mit dem Randbiskuit ausgefüllt ist und trennen diesen mit einem Messer ab, sobald Sie wieder auf den laufenden Biskuit stoßen. Stechen Sie nun aus dem restlichen Biskuit eine runde Form aus, die ca. 1 cm kleiner ist als Ihr Tortenring. Decken Sie das Ganze mit einer Klarsichtfolie ab.

Maracuja-Fruchtmousse:

7. Schlagen Sie den Zucker mit den Eigelben schaumig und erwärmen separat das Maracuja-Fruchtmark auf ca. 50°C. Geben Sie anschließend das erwärmte Fruchtmark zu dem Eigelb und schlagen das Ganze kalt aus. Erwärmen Sie nun die eingeweichte Gelatine mit dem gelben Klassiker und heben diese Masse vorsichtig unter die Eigelbmasse. Ziehen Sie nun die geschlagene und gekühlte Sahne zügig unter und füllen das fertige Mousse in den vorbereiteten Tortenring bündig bis zum Rand. Lassen Sie die Torte im Kühlschrank ca. 2 Std. gut durchkühlen und ziehen den Ring dann vorsichtig nach oben ab.

8. Nun können Sie die Torten nach Ihrem Geschmack dekorieren und anschließend verzehren.

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht Ihnen Ihre VERPOORTEN Rezept-Redaktion.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Passionsfruchttorte](#)