

# Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Törtchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

## Zutaten

(für 6 Törtchen)

Für den Boden:

150 g Butterkekse

100 g Butter, geschmolzen

100 g weiße Schokolade, geschmolzen

Für die Creme:

300 g Mascarpone

400 ml Sahne

2 Pck. Vanillezucker

150 g Joghurt

50 ml Maracujasaft

8 Blatt Gelatine

100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Für den Fruchtspiegel:

250 ml Maracujasaft

150 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

5 Blatt Gelatine

2 frische Maracujas



## Zubereitung

Für den Keksboden Butterkekse bröseln und mit geschmolzener Butter und weißer Schokolade vermengen. Dessertringe (8 cm) auf leicht bemehlten oder mit Backpapier belegten Teller setzen und Keksboden hineindrücken. Kaltstellen.

Für die Creme Gelatine einweichen. Mascarpone, Sahne und Vanillezucker in eine Schüssel geben und steifschlagen. Joghurt untermengen. Maracujasaft leicht erwärmen und ausgedrückte Gelatine hierin auflösen. VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja zügig unterrühren. Zuerst einige Löffel der Mascarpone-Creme mit der VERPOORTEN-Mischung vermengen, um die Temperatur anzugleichen, dann diese Mischung zur restlichen Mascarpone-Creme geben und zügig unterheben. Creme auf die Dessertringe verteilen und ca. zwei Stunden kaltstellen, bis die Masse geliert ist.

Für den Fruchtspiegel Gelatine einweichen. 100 ml des Maracujasaftes leicht erwärmen und ausgedrückte Gelatine hierin auflösen. Restlichen Maracujasaft und VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja hinzugeben und verrühren. Auf die Törtchen verteilen und weitere 2 Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren mit frischen Maracujas bestreichen.

[Link zum Rezept: Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Törtchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)