



## Maracujatorte

### Zutaten für 24 cm Durchmesser Tortenform

#### Mürbteig:

150 g Mehl  
100 g Butter  
50 Puderzucker

#### Maracujasaft:

10 Maracujas  
200 ml Wasser  
1 reife Mango  
50 g Zucker

#### Schokoladenmousse:

1 Ei  
1 Eigelb  
3 Blatt Gelatine  
2-3 EL Sahne  
150 g weiße Schokolade  
250 g Sahne  
150 g Biskotten

#### Maracujamousse:

150 ml selbstgemachter Maracujasaftsaft  
4 Blatt Gelatine  
2-3 EL Sahne  
1 Eiweiß  
30 g Zucker  
125 ml Sahne

#### Maracujagelee:

150 ml selbstgemachter Maracujasaft  
5 Blatt Gelatine

### **Mürbteig:**

Mehl mit der kalten Butter und dem Puderzucker rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig einpacken und für 30 Minuten kühlstellen. Anschließend auf wenig Mehl direkt auf der Dauerbackfolie zu einem Kreis mit 24 cm Durchmesser ausrollen und einen Backring außenherum legen. Die Teigreste können in den Teig gedrückt werden, so dass die Backform schön damit belegt ist. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Backfolie auf ein perforiertes Backblech ziehen und den Teig im vorgeheizten Backofen bei 170°C O/U für etwa 10 Minuten goldbraun backen. Danach komplett abkühlen lassen und den Backring nicht entfernen, dieser wird noch für die Füllung verwendet. Die abgekühlte Teigplatte samt Backring auf einen Tortenretter ziehen.

### **Weißer Schokoladenmousse:**

Die Gelatineblätter in eine flache Schale mit kaltem Wasser legen und sie darin etwa 5-6 Minuten einweichen lassen. Das Ei mit dem Eigelb in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad verrühren und die Masse so für etwa 5 Minuten durchmengen. In der Zwischenzeit die Schokolade über einem warmen, aber nicht heißen Wasserbad schmelzen lassen. Darauf, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt. Die Sahne steif schlagen und sie zur Seite stellen.

Die Eiercreme nun in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis sie abkühlt. Die restliche Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und sie vom Herd herunterziehen. Drücke die Gelatine gut aus und löse sie in der heißen Sahne auf. Lasse die Gelatine aber niemals kochen! Nun die Gelatine in die Eiermasse einrühren. Die flüssige Schokolade bei niedriger Stufe hinzufügen. Nun die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse sofort auf den abgekühlten Mürbeteigboden füllen und die Torte für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nun die Biskotten über die weiße Schokoladenmousse legen.

### **Maracujafuchtsaft:**

Mango schälen und sie in feine Würfel schneiden. Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Die Mangostücke, die Maracuja, das Wasser und den Zucker in einen Topf füllen und die Zutaten aufkochen lassen und etwa 5 Minuten einkochen. Den Saft anschließend durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

### **Maracujamousse:**

Die Gelatine wie oben beschrieben in kaltem Wasser für etwa 5 Minuten aufweichen und anschließend ausdrücken. Das Eiweiß mit dem Zucker über einem heißen Wasserbad etwa 4-5 Minuten aufschlagen. Die Sahne steif schlagen und sie zur Seite stellen. Die 2-3 EL Sahne aufkochen und vom Herd herunternehmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Passionsfruchtsaft in die Eiweißcreme rühren. Die Gelatine einrühren und die Sahne unterheben. Die Maracujamousse vorsichtig über der weißen Schokoladenmousse verteilen und die Torte erneut 30 Minuten kühlstellen.

### **Maracujagelee:**

Die Gelatine wieder in kaltem Wasser aufweichen. Ausdrücken. Etwa 50 ml des Passionsfruchtsafts in einem Topf erhitzen. Den Topf vom Herd herunterziehen und die Gelatine darin auflösen. Das Passionsfruchtgelee vorsichtig über der Torte verteilen und die Torte nun für mindestens 4 Stunden, oder über Nacht abgedeckt ruhen lassen. Den Backring vorsichtig lösen und die Torte servieren.