



Maracujatorte mit Erdbeeren & Mango

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Silikonform "Venus"*](#) , [Aufleger Blüten FLORA 19*](#)

Pistazienbiskuit

- 20 g gemahlene grüne Pistazien
- 10 g gemahlene Mandeln
- 20 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 15 g Pistaziencreme oder -mus
- optional [olivgrüne Lebensmittelfarbe](#)¹
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker
- 35 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Ein Backblech mit Silikonmatte oder Backpapier auslegen.

Die gemahlene Pistazien und Mandeln mit dem Puderzucker mischen. Die Eigelbe hinzufügen und die Masse mit dem Mixer hell-schaumig aufschlagen. Die Pistaziencreme unterrühren und auf Wunsch auch etwas olivgrüne Lebensmittelfarbe.

Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen und so die Massen etwas angleichen. Nun den restlichen Eischnee hinzugeben und zusammen mit dem gesiebten Mehl unterheben. Währenddessen auch die geschmolzene und leicht abgekühlte Butter einarbeiten.

Den Teig etwa 28 x 22 cm groß gleichmäßig dick aufstreichen und ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen. Komplette auskühlen lassen.

Erdbeer-Mango Kompott

- 100 g Erdbeeren, geputzt und in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Mangofruchtfleisch, in kleine Würfel geschnitten (½ cm Kantenlänge)
- 60 g [Maracujapüree](#)¹
- 35 g Zucker
- 3 Blätter (5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Erdbeer- und Mangostückchen mit dem Maracujapüree und dem Zucker aufkochen lassen und bei milder Hitze höchstens 5 Minuten (je nach Reifegrad) köcheln lassen. Die Früchte sollten nicht so zerfallen, sondern nur leicht mürbe werden. Bei sehr reifem Obst reicht es die Stückchen in das heiße, süße Maracujapüree zu geben. Das Kompott vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Aufbau der Einlage

Aus dem Pistazienbiskuit zwei Rechtecke von **9,5 x 24,5 cm** ausschneiden. Das erste Rechteck mit der Backhaut nach unten in die Venus Silikonform legen und mit dem Erdbeer-Mango Kompott bedecken. Dann den zweiten Biskuit auflegen und die Form gut abgedeckt einfrieren.

Crispyboden

Der Crispyboden besteht aus zwei Komponenten:

Streusel:

- 35 g weiche Butter
- 35 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 g gemahlene Mandeln
- 20 g Kokosraspel
- 35 g Mehl Type 550

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln verarbeiten und im heißen Backofen bei 180 Grad 12-15 Minuten auf dem Blech backen. Abkühlen lassen.

Crunch:

- 80 g Streusel (siehe oben)
- 30 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)¹
- 45 g [Valhrona Inspiration Passion Kuvertüre](#)¹

Die Passionsfrucht Kuvertüre schmelzen. Streusel und Waffelröllchen zerbröseln und mit der geschmolzenen Kuvertüre vermengen. Die Masse auf ein Backpapier geben und so verteilen, dass ein Rechteck entsteht. Ein zweites Backpapier darauflegen und die Crispyschicht gleichmäßig 3 mm dick ausrollen. Dabei sind [Teigstäbe](#)¹ sehr hilfreich. Die Größe sollte so bemessen sein, dass man später ein Rechteck von ca. **8 x 23 cm** ausschneiden kann! Doch zunächst muss die Crispyschicht im Kühlschrank oder Gefrierschrank ganz aushärten!

Zuschnitt der Einlage

Die gefrorene Einlage aus der Form lösen und mit einem scharfen großen Messer für die spätere Einlage nochmal passgenau auf die Maße **9 x 24 cm** zurechtschneiden. In Folie gewickelt erneut in den Gefrierschrank legen. Die Venus Silikonform auswaschen und bereitstellen.

Den Crispyboden auf die fertige Größe von **8 x 23 cm** zuschneiden. Die vier Ecken stumpf abschneiden. Auch den Crispyboden bis zur Verwendung in den Gefrierer legen.

Maracujamousse

- 100 g [Valhrona Inspiration Passion Kuvertüre](#)¹
- 125 [Maracujapüree](#)¹
- 150 g Schlagsahne
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre hacken und schmelzen. Das Maracujapüree erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Anschließend in drei Portionen in die Kuvertüre einrühren. Dabei jedesmal glattrühren bevor man wieder Fruchtpüree ergänzt. Die Schlagsahne halbsteif schlagen und unter die Fruchtcreme ziehen, wenn diese in etwa 35 Grad warm ist.

Aufbau

Dreiviertel der Maracujamousse in die Venus Silikonform einfüllen. Die gefrorene Einlage in die Maracujamousse drücken und mit der restlichen Mousse bedecken. Als Abschluss den Crispyboden auflegen. Die Form mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens 1 Nacht einfrieren.

Panna cotta Aufleger

- 50 g Sahne
- 9 g Vanillezucker
- ½ Blatt (0,35 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker aufkochen, vom Herd ziehen und die Gelatine darin auflösen. Die Vanillesahne in drei Mulden der FLORA Silikonform verteilen und einfrieren.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- gelbe Lebensmittelfarbe

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen, dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine,

sowie Lebensmittelfarbe hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer pürieren ohne Luftblasen unterzumengen. Die Mirror glaze Oberfläche mit Frischschhaltefolie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag im Wasserbad oder der Mikrowelle auf 45 Grad erwärmen, bis sie wieder flüssig ist . Auf ca. 28-30 Grad abkühlen lassen. Dann ist sie bereit zum Gießen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Fertigstellung

- [weißes Velvetspray](#)*
- 1-2 El Marmelade, durch ein Sieb gestrichen

Die Torte aus der Form lösen und etwas erhöht oder auf ein Rost, unter dem eine Auffangschale steht, platzieren. Im gefrorenem Zustand mit der 28-30 Grad warmen Mirror glaze übergießen. Die Tropfen am unteren Rand vorsichtig abstreifen und die Torte auf einen Teller setzen.

Die Aufleger aus der Form lösen und noch gefroren mit weißem Velvetspray besprühen. Die Aufleger auf die Torte legen. Die Marmelade in eine kleine Spritztüte füllen und in die Mitte der kleinen Blümchen spritzen. Die Torte muss nun noch mindestens 3-4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen bevor sie serviert werden kann.