

# MANGO-PASSIONSFRUCHTTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE



Diese Torte besteht aus einem feinen Mürbeteig, welcher mit 3 Schichten belegt wird: einer weißen Schokoladenmousse, einer Passionsfruchtmousse und einem Passionsfruchtgelee.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**10 Minuten**



Kühlzeit  
**6 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

## ZUBEREITUNG MÜRBETEIG

Verknete das Mehl mit der kalten Butter und dem Puderzucker rasch zu einem Mürbeteig. Packe den Teig ein und stelle ihn für 30 Minuten kühl. Rolle ihn anschließend auf wenig Mehl direkt auf der Dauerbackfolie zu einem Kreis mit 24 cm Durchmesser aus und lege einen Backring außenherum. Die Teigreste können in den Teig gedrückt werden, so dass die Backform schön damit belegt ist. Stich den Teig mit einer Gabel mehrmals ein. Ziehe die Backfolie auf ein perforiertes Backblech und backe den Teig im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 10 Minuten goldbraun. Lasse ihn danach komplett abkühlen und entferne den Backring nicht, dieser wird noch für die Füllung verwendet. Ziehe die abgekühlte Teigplatte samt Backring auf einen Tortenretter.

## ZUBEREITUNG SCHOKOLADENMOUSSE

Lege die Gelatineblätter in eine flache Schale mit kaltem Wasser und lasse sie darin etwa 5-6 Minuten einweichen. Verrühre das Ei mit dem Eigelb in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad und verrühre die Masse so für etwa 5 Minuten. Lasse in der Zwischenzeit die Schokolade über einem warmen, aber nicht heißen Wasserbad schmelzen. Achte darauf, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt. Schlage die Sahne steif und stelle sie zur Seite.

Rühre die Eiercreme nun in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät so lange, bis sie abkühlt. Koche die restliche Sahne in einem kleinen Topf auf und ziehe sie vom Herd herunter. Drücke die Gelatine gut aus und löse sie in der heißen Sahne auf. Lasse die Gelatine aber niemals kochen!

Rühre nun die Gelatine in die Eiermasse ein. Füge die flüssige Schokolade bei niedriger Stufe hinzu. Hebe nun die geschlagene Sahne unter. Fülle die Masse sofort auf den abgekühlten Mürbeteigboden und stelle die Torte für 30 Minuten in den Kühlschrank. Lege nun die Biskotten über die weiße Schokoladenmousse.

## ZUBEREITUNG PASSIONSFRUCHTSAFT

Schäle die Mango und schneide sie in feine Würfel. Halbiere die Passionsfrüchte und nimm das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus. Fülle die Mangostücke, die Passionsfrüchte, das Wasser und den Zucker in einen Topf und lasse die Zutaten aufkochen und etwa 5 Minuten einkochen. Passiere den Saft anschließend durch ein Sieb und lasse ihn abkühlen.

## MÜRBETEIG:

- 150 g** Mehl
- 100 g** Butter (kalt)
- 50 g** Puderzucker

## WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE:

- 1** Ei
- 1** Eigelb
- 3** Gelatine
- 3 EL** Sahne
- 150 g** weiße Schokolade
- 250 g** Sahne
- 200 g** Löffelbiskuits

## PASSIONSFRUCHTSAFT:

- 10** Passionsfrüchte
- 200 ml** Wasser
- 1** reife Mango
- 50 g** Zucker

## PASSIONSFRUCHTMOUSSE:

- 150 ml** Passionsfruchtsaft (selbstgemacht)
- 4** Gelatine
- 3 EL** Sahne
- 1** Eiweiß
- 30 g** Zucker
- 125 ml** Sahne

## PASSIONSFRUCHTGELEE:

# MANGO-PASSIONSFRUCHTTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE



- 300 ml** Passionsfruchtsaft (selbstgemacht)
- 5** Gelatine

---

## ZUBEREITUNG PASSIONSFRUCHTMOUSSE

Weiche die Gelatine wie oben beschrieben in kaltem Wasser für etwa 5 Minuten auf und drücke sie anschließend aus. Schlage das Eiweiß mit dem Zucker über einem heißen Wasserbad etwa 4-5 Minuten auf. Schlage die Sahne steif und stelle sie zur Seite. Koche die 2-3 EL Sahne auf und nimm sie vom Herd herunter. Löse die ausgedrückte Gelatine darin auf.

Rühre den Passionsfruchtsaft in die Eiweißcreme. Rühre die Gelatine ein und hebe die Sahne unter. Verteile die Passionsfruchtmousse vorsichtig über der weißen Schokoladenmousse und stelle die Torte erneut 30 Minuten kühl.

---

## ZUBEREITUNG PASSIONSFRUCHTGELEE

Weiche die Gelatine wieder in kaltem Wasser auf. Drücke sie aus. Erhitze etwa 50 ml des Passionsfruchtsafts in einem Topf. Ziehe den Topf vom Herd herunter und löse die Gelatine darin auf. Verteile das Passionsfruchtgelee vorsichtig über der Torte und lasse die Torte nun für mindestens 4 Stunden, oder über Nacht abgedeckt ruhen.

Löse den Backring vorsichtig und serviere die Torte.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3