



Schokotörtchen mit Passionsfrucht

Zeit gesamt
3h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|-------|
| Eier | 4 St. |
| Schokolade, Zartbitter | 30 g |
| Butter | 50 g |
| Salz | |
| Zucker | 60 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 50 g |
| Kakaopulver | 15 g |
| Blattgelatine | 2 St. |
| Schlagsahne | 400 g |
| Puderzucker | 30 g |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Passionsfrucht | 4 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. In einer Schüssel Butter und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren, Schokolade unterheben. Nach und nach Eigelb dazugeben und zu einer cremigen Masse schlagen. Mehl und Kakao in die Eicreme sieben und untermischen. In einer Schüssel Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
2. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 20 Min. ausbacken.
3. Springform auf dem Ofenrost stürzen und abkühlen lassen. 4 Törtchen (à ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen, übrigen Biskuit fein zerbröseln. Um die Törtchen je einen Backpapierstreifen (ca. 8 cm hoch) legen, mit Büroklammern befestigen.
4. In einer Schüssel Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Sahne, Puder- und Vanillinzucker verrühren. In einem Topf Blattgelatine auflösen, 4 EL Creme zugeben und Masse unter die übrige Creme heben. Creme ca. 1 Std. kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.
5. 2 Passionsfrüchte halbieren und Fruchtfleisch herauskratzen.

6. In einem hohen Gefäß Sahne steif schlagen, anschließend mit Biskuitbrösel und Passionsfrüchten unter die Creme heben und auf den Biskuitörtchen verteilen. Im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

7. Übrige Passionsfrüchte halbieren und Fruchtfleisch herauskratzen. Backpapier vom Schokotörtchen lösen und auf Tellern anrichten. Schokotörtchen mit Passionsfrucht servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 526 kcal |
| Kohlenhydrate | 48 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 30 g |