

Maracuja-Torte mit zarter Baiserhaube

Kuchen » Maracuja

Zutaten (12 Stücke)

- » 300g Blätterteig
- » 4 Eiweiß
- » 1/2 TL Zimt
- » 250g Zucker
- » 6 Blatt Gelatine
- » 6 Maracuja(s)
- » 8cl Maracujalikör
- » 300g Vanillejoghurt
- » 200g Frischkäse (leicht)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Blätterteig auftauen lassen. Ofen auf 190°C vorheizen. Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen, Rand fetten. Teig ausrollen, Form damit auskleiden, einen Rand hochziehen. Boden mit einem Eiweiß bestreichen, mit Zimt-Zucker bestreuen. Mehrmals einstechen, 15-20min backen.

2. Gelatine in Wasser einweichen. Maracujas halbieren, Fruchtfleisch herauslösen, mit Likör, Joghurt, Frischkäse und 100g Zucker verrühren. Gelatine nach Anleitung auflösen, in dünnem Strahl unter die Joghurtcreme ziehen. Etwas gelieren lassen, durchrühren, auf den ausgekühlten Teigboden streichen. 40min kalt stellen.

3. Ofen auf Grillstufe vorheizen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis eine glänzende Masse entsteht. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, auf die Creme spritzen. Unter dem Grill in 2-3min goldbraun überbacken. Die Torte sofort servieren.

Nährwerte: 290kcal/E6g/F14g/KH34g pro Stück

angelegt am: 22.10.2003

Rezept-Nr: 636

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke