



Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, 30.07.2021

Maracuja Torte mit Buttermilch Für 16 Stück

Zutaten:

Für die Maracuja-Füllung:

2 Blatt Gelatine, weiß
4 Maracujas
100 ml Maracujanektar
1 Limette, den Saft davon
3 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
140 g kalte Butter

Für den Boden:

50 g Weizenmehl (Type 405)
25 g Speisestärke
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
75 g Zucker

Für die Mousse:

8 Blatt Gelatine, weiß
500 g Sahne
300 g Buttermilch
100 g Puderzucker
1 Bio-Limette, den Abrieb davon
1 Pck. Vanillezucker

Für die Garnitur:

1 Maracuja
etwas Bio-Limette, den Abrieb davon
einige essbare Blüten (z. B. Veilchen, Rosen, Lavendel)

Außerdem:

1 Springform (Ø 18–22 cm)
1 Springform (Ø 26 cm)
Pürierstab
Tortenring

Zubereitung:

1. Die kleine Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Für die Maracujafüllung die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. Die Maracuja halbieren und das Fruchtfleisch auslöffeln. Fruchtfleisch mit Maracujanektar pürieren und durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf geben. Limettensaft unterrühren.
3. Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen unterrühren. Maracujamasse unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse cremig dicklich geworden ist. Die Butter in Stückchen zugeben und unterrühren, bis alles geschmolzen ist. Anschließend die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unterrühren. Maracujamasse in die Springform füllen. Zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Stunden (alternativ 1 Stunde im Gefrierfach) kalt stellen und fest werden lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Für den Biskuitteig Mehl,

- Speisestärke und Salz mischen. Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes dickschaumig aufschlagen.
5. Die Biskuitmasse in die Form füllen und glatt streichen. Den Biskuit in den heißen Backofen auf die mittlere Einschubleiste geben und etwa 20 Minuten backen.
 6. Die Form aus dem Backofen nehmen, Biskuitboden aus der Form lösen und Boden auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier abziehen und den Biskuitboden vollständig auskühlen lassen.
 7. Für die Mousse die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. 400g Sahne steif schlagen. Die Buttermilch mit Puderzucker, Limettenschale und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren.
 8. Anschließend übrige Sahne (100 g) in einem kleinen Topf erhitzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Etwas von der Buttermilch zugeben und unterrühren. Gelatinemischung zur übrigen Buttermilchmasse geben und unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben.
 9. Den Biskuit auf eine Tortenplatte setzen. Den Tortenring um den Boden stellen, dabei zwischen Boden und Tortenring etwa 1 cm frei lassen.
 10. Maracujafüllung aus der Form lösen und auf den Boden geben. Die Mousse über die Füllung geben und glatt verstreichen.
 11. Die Torte zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.
 12. Zum Servieren den Tortenring lösen und abheben. Nach Belieben die Torte bereits in 16 Stücke einteilen. Die Maracuja halbieren. Das Fruchtfleisch auslöffeln. Die Torte mit Maracujafuchtfleisch, Limettenschale und den essbaren Blüten dekorieren.