# Passionsfruchttorte mit Kokosnuss und Pistazien

Rezept von Meta Hiltebrand



**Passionsfruchttorte mit Kokosnuss und Pistazien**

Für 10 Personen als Dessert

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Genussfertig: in ca. 180 Minuten

**Pro Person:**
62 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiss, 46 g Fett; 707 kcal

**Zutaten:**

- 6 Eier
- 160 g Zucker
- 110 g Mehl
- 20 g Maizena
- 50 g Kokosflocken
- 1 Prise Salz
- 2 Springformen à Ø 16–18 cm
- 2 Blatt Gelatine
- 240 g weisse Schokolade
- 160 ml Rahm
- 50 g gehackte Pistazien (plus 2 Esslöffel Deko)
- 10 Blatt Gelatine
- 6 Passionsfrüchte (210 g)
- 60 g Zucker
- 500 ml Rahm
- 100 ml Kokosmilch
- 100 g Joghurt
- 200 g Philadelphia
- 50 g Puderzucker

- Ca. 50 g getrocknete Kokosstreifen (Deko)
- 2 Passionsfrüchte (Deko)
- Zuckerperlen
- Hoher Tortenring à Ø 16 cm

**Zubereitung:**

1. **Biskuit**
   Springformen mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier, 160 g Zucker und Salz in der Küchenmaschine ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Maizena absieben und mit den Kokosflocken vermischen. Das Mehlgemisch unter die Eimasse ziehen. Die Masse in die zwei Springformen aufteilen und ca. 20–25 Minuten bei 180 °C backen. Das Biskuit auf einem Gitter abkühlen lassen.

2. **Schokoladen-Pistaziencrème**
   Gelatine (2 Blatt) im eiskalten Wasser in einer Schüssel einweichen. Schokolade fein hacken, Rahm aufkochen und die Schokolade dazugeben, vom Herd ziehen und verrühren, bis die Schokolade cremig ist. Gelatine ausdrücken und dazugeben, Pistazien unterrühren, in eine Schüssel umfüllen und kühl stellen.

3. **Passionsfruchtmousse**
   Gelatine (10 Blatt) im eiskalten Wasser in einer Schüssel einweichen. 6 Passionsfrüchte halbieren, auskratzen und mit den 60 g Zucker in eine kleine Pfanne geben und aufkochen (die Säure würde sonst die Gelatine zerstören). Gelatine ausdrücken und dazugeben. Leicht abkühlen lassen. 500 ml Rahm in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Passionsfruchtmischung mit der Kokosmilch verrühren, Joghurt dazugeben. Den geschlagenen Rahm vorsichtig unter die Passionsfrucht-Kokosmasse ziehen. Kurz kühl stellen.

4. **Tortenaufbau**
   Beide Biskuits halbieren, das ergibt 4 Biskuitböden. Alle 4 Biskuitböden auf die Arbeitsfläche legen. Auf drei Biskuits die Schokoladen-Pistaziencrème mit dem Löffel gleichmässig verteilen und verstreichen. Das erste Biskuit in den sauberen Tortenring legen (wenn vorhanden, zuvor mit Plastikfolie auslegen). Die Passionsfruchtmousse ca. vierteln, ¼ daraufgeben und gleichmässig verstreichen. Das zweite Biskuit (mit Schokoladen-Pistaziencrème) darauflegen, Vorgang mit dem dritten bestrichenen Biskuit wiederholen. Das letzte leere Biskuit darauflegen und die restliche Passionsfruchtmousse darauf verteilen und glatt streichen. Anschliessend mindestens 2 Stunden kühl stellen.

5. **Deko**
   Philadelphia mit Puderzucker verrühren. Die Torte aus dem Tortenring lösen und mit der Philadelphiamasse einstreichen. Die Deko-Passionsfrüchte halbieren, von einer Hälfte die Kerne direkt auf die Torte geben. Die restlichen Passionsfrüchte schön auf der Torte arrangieren. Mit Kokosstreifen, Pistazien und Zuckerperlen nach Belieben ausgarnieren.

Rezept von Meta Hiltebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.