



Passionsfrucht - Cassis

Runde Silikonform mit 7 cm Durchmesser
 Silikonform mit 6 cm Durchmesser
 Silikon-Halbkugelform mit 3 cm Durchmesser
 Rezept für ca. 10 Stück à 90 g

Baumnussbiskuit

200 g Eiweiss
 50 g Zucker
 190 g Baumnüsse, gemahlen
 40 g Weissmehl

Eiweiss und Zucker steif schlagen. Baumnüsse und Weissmehl mischen und das geschlagene Eiweiss darunterheben. Masse auf eine Backmatte ca. ½ cm dick verteilen und bei 160°C, 20 – 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kreise mit einem Durchmesser von 6 cm ausstechen.

Passionsfruchtgelee

500 g Passionsfruchtsaft von Boiron
 100 g Zucker
 10 g Gelatine

Passionsfruchtsaft und Zucker aufkochen. Aufgelöste Gelatine begeben und verrühren. Das Ganze in eine Silikon-Halbkugelform von 3 cm Durchmesser abfüllen und tiefkühlen.

Cassisganache-Kern

50 g Butter
75 g Glukose
200 g Cassispüree von Boiron
250 g Couverture, Nuit blanche 37%

Butter, Glukose und Cassispüree zusammen aufkochen. Die Couverture begeben, auflösen und mixen. In Silikonform von 6 cm Durchmesser füllen und gefrieren.

Passionsfruchtmousse

40 g Zucker
20 g Butter
20 g Passionsfruchtsaft von Boiron
30 g Vollei
100 g Passionsfruchtsaft von Boiron
40 g Staubzucker
90 g Sauerhalbrahm
8 g Gelatine
250 g Vollrahm, geschlagen

Zucker, Butter und Passionsfruchtsaft zusammen aufkochen. Vollei dazu geben und noch einmal aufkochen. Passionsfruchtsaft, Staubzucker und Sauerhalbrahm begeben und mischen. Aufgelöste Gelatine darunter mischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Das Mousse zu 2/3 in die Silikonform mit 7 cm Durchmesser füllen. Passionsfruchtgelee gefroren einlegen, darauf den gefrorenen Passionsfruchtganache-Kern legen und mit dem Baumnussbiskuit zuschliessen. Gefrieren.

Gelbe Passionsfruchtglasur

250 g Vollmilch
70 g Glukose
50 g Wasser
450 g Passionsfrucht-Couverture
150 g Kokosfett
9 g Gelatine
Lebensmittelfarbe, gelb, flüssig

Milch, Glukose und Wasser aufkochen. Couverture begeben und auflösen. Kokosfett dazugeben, auflösen und kurz aufmixen (darauf achten, dass keine Luft eingemixt wird). Aufgelöste Gelatine und flüssige, gelbe Lebensmittelfarbe begeben und verrühren. Passionsfruchtpatisserie gefroren aus der Form lösen auf ein Gitter legen und mit der 28°C warmen Glasur glasieren. Dekorieren mit zwei Couverture-Ringen und einer weissen Schokoladenblume.