Passionsfruchtörtchen

Alles rasch verkneten und im Kühlschrank ruhen lassen

Danach 3 mm Dick ausrollen und in Ring geben und mit Gabel mehrmals einstechen und bei 160°C goldgelb backen

Mürbteig:

150g Mehl

100g Butter

50g Staubzucker

Biskuitboden: siehe Biskuitmasse

Weißes Schokoladenmousse: siehe Schokoladenmousse

Passionsfruchtmousse:

150ml Passionsfruchtsaft

Die Gelatine in Passionsfruchtsaft auflösen Staubzucker und Wodka dazu geben

Sahne unterheben

Zucker und Eiweiß steif schlagen und unterheben

2 Bl. Gelatine

20g Staubzucker

10 ml Wodka

1 Stk Eiweiß

30g Zucker

125 ml Sahne geschlagen

Passionsfruchtgelee:

150 ml Passionsfruchtsaft

Passionsfruchtsaft mit Gelatine erwärmen mit Staubzucker und Zitonensaft abschmecken

2 Bl. Gelatine

1 Tl Staubzucker

 Ztronensaft

Mürbteig

Biskuit

Schokoladenmousse

Passionsfruchtgelee

Passionsfruchtmousse