

CHOVIVA®-MOUSSE- PASSIONSFRUCHT- TÖRTCHEN

Rezept entwickelt von
Raphael Nau
Bäcker- und Konditormeister
bei der Bäckerei &
Konditorei Nau in
Grunertshofen

Rezept für 10 Törtchen

**Glutenfreier
ChoViva®-Boden
(60 x 20 Schiene)**

240 g	ChoViva® semi sweet Chips
210 g	Butter flüssig
120 g	Eigelb
210 g	Eiweiß
65 g	Zucker

Zubereitung

1. ChoViva® semi sweet Chips mit Butter erwärmen, verflüssigen und auf 30 °C abkühlen lassen.
2. Eiweiß mit Zucker zu einem schmierigen Schnee schlagen.
3. Verrührtes Eigelb in den Eischnee unterheben.
4. ChoViva®-Butter-Mischung unterheben.
5. In eine mit Backpapier ausgelegte 60 x 20 cm Schiene füllen und glattstreichen.
6. Etagenofen 180 °C für 20 Min., danach kühl stellen

**ChoViva®-
Passionsfrucht-
Ganache-Einlage**

90 g	Sahne
60 g	Passionsfrucht-Püree
100 g	ChoViva® semi sweet
25 g	Butter

Zubereitung

1. Sahne und Püree kurz aufkochen, über ChoViva® semi sweet Chips gießen. Butter einrühren, homogenisieren.
2. In Silikonform abfüllen (hier: Halbkugeln) und für mehrere Stunden tiefgefrieren
Es kann auch jede andere Art von Fruchtピューree verwendet werden, bspw. Himbeer

**ChoViva®-
Mousse**

200 g	ChoViva® semi sweet Chips
40 g	Sahne
48 g	Eigelb
4 Blatt	Gelantine
62 g	Eiweiß
40 g	Zucker
270 g	Sahne geschlagen

Zubereitung

1. Gelatine einweichen
2. Sahne erhitzen, mit Eigelb angleichen und, unter ständigem Rühren, auf ca. 78 °C erwärmen.
3. ChoViva® semi sweet Chips hinzugeben und darin vollständig auflösen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und hinzugeben. Auf ca. 30 °C abkühlen lassen.
5. Eiweiß und Zucker zu Schnee aufschlagen.
6. Abwechselnd Schnee und geschlagene Sahne unter die ChoViva®-Masse unterheben bis eine schöne Mousse entsteht.





Spiegelglasur aus ChoViva®

60 g	Wasser
300 g	Zucker
210 g	Sahne
170 g	ChoViva® semi sweet
25 g	Butter
15 g	Pulvergelatine
48 g	Wasser

Zubereitung

1. Pulvergelatine mit Wasser einweichen und kühl stellen zum Quellen.
2. Wasser mit Zucker mischen und auf 130 °C aufkochen.
3. Heiße Sahne hinzugeben.
4. ChoViva®, Butter und gequellte Gelatine hinzugeben, homogenisieren.
5. Durch ein Sieb in einen Messbecher füllen.

Fertigstellung

1. Dessertförmchen mit Dessertfolie / Tortenrandfolie auslegen (Rezept ergibt ca. 10 Törtchen).
2. ChoViva®-Boden ausstechen und in Förmchen legen.
3. ChoViva®-Mousse einfüllen, Ganache-Einlage reinlegen, und mit Mousse auffüllen, glattstreichen.
4. Tiefgefrieren
5. Gefrorene Törtchen auf ein Gitter absetzen und mit der Spiegelglasur (ca. 35 °C – 37 °C) überziehen und für 2 Min. in den Froster, damit die Glasur anziehen kann.
6. Auf Goldtellerchen absetzen.

Dekoration

Je nach Wunsch mit aus ChoViva® semi sweet gemachtem Dekor und Blattgold ausgarnieren.

