



## PASSIONSFRUCHT-TARTE

Nicolas Marceau ist seit drei Jahren Küchenchef im Restaurant Drei König in Lörrach. Der Franzose beschreibt seine Küche als mediterran. Für die Sendung Kitchen Stars kocht er eine Passionsfrucht-Tarte. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht:

---

### Das sind die Zutaten:

---

4 Passionsfrüchte  
255 g Zucker  
15 g Wasser  
210 g Butter  
100 g Butterkekse  
30 g brauner Zucker  
2 Blatt Gelatine  
160 g Passionsfruchtmark  
8 Eier  
30 g Puderzucker

---

### So wirds gemacht:

---

Die frischen **Passionsfrüchte** halbieren und auskratzen. 50 g **Zucker** und 15 g **Wasser** in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Alles kurz mixen. Anschliessend in kleine Förmchen geben und **über Nacht** ins Eisfach legen.

**Boden der Tarte:** 60 g **Butter** in Würfel schneiden und temperieren lassen. 100 g **Butterkekse** zerbröseln und mit dem **braunen Zucker** und der Butter mit den Händen vermischen. Die Masse zwischen zwei Backpapierbögen ausrollen und zirka 1 Stunde kalt stellen. Wenn die Masse fest ist, mit einem Metallring runde Kreise ausstechen. Die ausgestochenen Kreise inklusive des Metallrings bei 170° zirka 7 Minuten backen und danach herausnehmen und kalt werden lassen.

Eine tiefe Schale mit kaltem Wasser und Eiswürfeln füllen. Die einzelnen **Gelatine-Blätter** einzeln ins kalte Wasser geben damit die Blätter nicht zusammenkleben. 5 Minuten ziehen lassen.

150 g Butter, 150 g Zucker und **Passionsfruchtmark** in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Die 6 Eier mit einem Stabmixer miteinander vermischen. Die Eier dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Die Masse sollte dann etwas dickflüssig werden.

Die Gelatine ist nun weich. Leicht ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Dann das Ganze kalt stellen. 2 Esslöffel der Passionsfruchtmasse auf die kalten Böden geben, einen geeisten Passionsfruchtwürfel vom Vortag in die Mitte geben und dann das Ganze nochmals mit 2 Esslöffel Passionsfruchtmasse bedecken. Zirka 2 Stunden kalt stellen.

2 Eiweisse steif schlagen, 55 g Zucker nach und nach dazugeben. Zum Schluss den **Puderzucker** dazugeben.

### Zum Anrichten:

Die Tarte mit der Ei-Zuckermasse dekorieren und mit einem Bunsenbrenner vorsichtig abflämmen. Den Metallring vorsichtig entfernen und gleich servieren.