

HUG Dessert- Tartelettes „Royal“ mit Rosen-Mousse



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- ca. 25 Stück HUG Dessert-Tartelettes „Royal“ (Art. 35001)
- 150 g Mascarpone
- 40 g Puderzucker
- 1 Blatt Gelatine
- 25 ml Rosenwasser
- 1 Stk. Eisweiß
- 150 ml Sahne
- kleine, getrocknete Rosenblüten für die Dekoration

Zubereitung:

Mascarpone mit Puderzucker sorgfältig verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Rosenwasser leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen und mit Mascarpone vermischen.

Eiweiß und Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Masse heben.

Anschließend für mindestens 3-4 Std. kühl stellen.

Mit kleinem Glacenlöffel oder mit dem Dressiersack und Sterntülle in die Royal-Tartelettes füllen und nach Belieben mit kleinen, getrockneten Rosenblüten garnieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH