

HUG Dessert-Tartelettes „Choco“ mit Zitronentarte



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- HUG Dessert-Tartelettes "Choco" (Art. 35003)

Zitronencreme:

- 50 g Saft und Abrieb von 4 Zitronen
- 100 g Zucker
- 150 g Butter
- 2 Eier

Baiserhaube:

- 50 g Eiweiß
- 50 g Zucker
- 35 g Puderzucker
- 7 g Weizenstärke
- Minzblatt

Trockenfrüchte:

- 1 Zitrone gefroren

ergibt 1 Portion

Zubereitung:

Zitronencreme:

Alles zur Rose abziehen und in HUG Dessert Tartelettes "Choco" abfüllen.

Baiserhaube:

Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen, das Puderzucker-Stärkegemisch unterheben, aufdressieren, abflämmen, und mit Zitronenscheibe und Minzblatt garnieren. Vom Rest einen Stab aufspritzen und im Ofen bei ca. 50°C trocknen.

Trockenfrüchte:

Tiefgekühlte Zitrone in dünne Scheiben schneiden, auf Silpat legen und mit Puderzucker bestreuen. In Ofen bei ca. 50°C trocknen, gelegentlich wenden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH