

HUG Dessert- Tartelettes "Choco Royal" mit Mango-Mousse



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- ca. 50 Stück HUG Dessert-Tartelettes "Choco Royal" (Art. 35013)
- 300 g QimiQ "Klassik", zimmerwarm
- 300 g Mangopüree (z. B. von Boiron)
- 70 g Zucker
- 300 ml Sahne

Zubereitung:

QimiQ glatt rühren. Zucker mit dem Mangopüree verrühren bis der Zucker aufgelöst ist.

Fruchtpüree und Sahne mit dem QimiQ mischen.

Masse in den Gourmet-Whip (Art. 6764) füllen. Eine bis zwei Patronen (Art. 6765) einsetzen (je nach Konsistenz) und gut schütteln.

Zwei Stunden kühl stellen. Masse in HUG Dessert-Tartelettes "Choco Royal" dressieren.

Tipp: Fein gehackte Pistazien auf dem Mango-Mousse wirken erfrischend und dekorativ.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH