

HUG Dessert-Tartelettes „Choco Royal“ mit Orangen- creme



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 40 Stück HUG Dessert-Tartelettes „Choco Royal“ (Art. 35013)
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiss
- 250 ml Sahne
- 5 Gelatineblätter Weiss
- 100 g Zucker
- 375 ml Orangensaft
- 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine in etwas erwärmtem Orangensaft auflösen und mit dem übrigen Orangensaft zu der Eigelbmasse geben.

Kalt stellen, bis die Masse anzieht. Erst den steifgeschlagenen Eisschnee, dann die steifgeschlagene Sahne unterziehen.

In den Kühlschrank stellen bis die Creme anzieht und umgehend in Tartelettes dressieren.

Optional können die Tartelettes mit Orangen zesten oder Schokoladenfrills garniert werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH