

HUG Universal-Tartelettes „Rund“ mit „Perles rouges aux fraises“



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 10 Stück HUG Universal-Tartelettes „Rund“ (Art. 35022)

Erdbeer Mousse

- 25 g Erdbeeren, püriert
- 2 g Zitronensaft
- 2 g Kirschen
- 1 Blatt Gelatine
- 8 g Meringue à l'italienne
- 25 g Sahne, geschlagen

Meringue à l'italienne

- 60 g Eiweiss
- 160 g Zucker
- 50 g Wasser

Zubereitung:

Eiweiss und 20g Zucker zu Schnee schlagen. Währenddessen die zweite Zuckermenge mit Wasser auf 120°C kochen. Den gekochten Sirup langsam im Faden dem Schnee beifügen (Maschine langsam laufen lassen und in die Mitte giessen, damit sich am Kesselrand keine Zuckerknollen bilden können). Masse weiter schlagen bis die Schneemasse abgekühlt ist.

Erdbeerpüree mit Zitronensaft und Kirschen mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und im Pfännchen auf kleiner Hitze schmelzen. Ein wenig Erdbeerpüree beifügen und das Gemisch handwarm erwärmen. Gelatine-Gemisch unter das Erdbeerpüree heben. Das Erdbeerpüree unter die Meringage heben, Sahne schlagen und ebenfalls unterheben.

Die Masse in 10 runde HUG Dessert Tartelettes kugelförmig eindressieren. Das Mousse anziehen lassen und anschliessend mit einer rötlichen Glasur nappieren.

Dekor:

Mandelblättchen im Ofen rösten und auskühlen lassen. Die Mandelblättchen auf den Rand der Tartelettes setzen und die Erdbeerperle mit einer Pistazie krönen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezpte

www.edna.at/rezpte

© EDNA International GmbH