

# HUG Mini-Dessert-Tartelettes mit marmorierter Mousse au chocolat



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

### Weißer Mousse:

- 24 Stück HUG Mini-Dessert-Tartelettes (Art. 35026)
- 40 g Zucker
- 40 g Eiweiß
- 60 g Couverture weiß
- 125 g geschlagene Sahne

### Dunkle Mousse:

- 85 g Vanille-Couverture
- 20 g Sahne
- 25 g Eiweiß
- 15 g Zucker
- 85 g geschlagene Sahne

## Zubereitung:

**Weißer Mousse:** Zucker und Eiweiß zu Schnee schlagen. Die weiße Couverture im Wasserbad auflösen und unter den Schnee heben. Die Sahne schlagen und in die Masse einmengen.

**Dunkle Mousse:** Vanille-Couverture im Wasserbad auflösen. Die flüssige Sahne mit dem Eigelb mischen. Zucker und Eiweiß zu Schnee schlagen, die flüssige Couverture mit dem Ei-Sahne-Gemisch verrühren und unter den Schnee heben.

Anschließend die beiden Mousse zusammengeben und mit einem Dressiersack mit Sterntülle in die Tartelettes dressieren.

Mit dem Zestenreisser Zitronen- und Limettenstreifen schneiden. Tartelettes mit den Fruchtstreifen und einem Schokoladeröllchen ausgarnieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH