

HUG Mini Universal-Tartelettes assortiert mit Spargelmousse



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 80 Stück HUG Mini-Universal-Tartelettes, 2-fach sortiert (Art. 35027)
- 500 g gekochter, weißer Spargel
- 100 ml Spargelfond
- 100 ml Rahm
- Salz
- weißer Pfeffer
- 11 Blatt Gelatine
- 350 g Schlagrahm
- Mini-Spargel, Krevetten oder Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Die gekochten, weißen Spargel, den Spargelfond und den Rahm mixen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und weißem Pfeffer kräftig würzen.

Die Gelatine einweichen, auflösen und dazugeben.

Den Schlagrahm unterheben und die Masse nochmals abschmecken.

Das Mousse 5 Stunden kalt stellen.

Mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken abstechen und in die Tartelettes setzen.

Mit grünem Mini-Spargel, Krevetten und Schnittlauch (oder nach belieben) garnieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH