

# HUG Dessert-Tartelettes "Elegance" mit Schokoladen- Mousse



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- ca. 50 Stück HUG Dessert-Tartelettes "Elegance" (Art. 35032)
- 300 g QimiQ "Klassik", zimmerwarm
- 200 g Tobleroneschokolade dunkel
- 200 g Milkschokolade
- 1 TL Rum
- 300 ml Sahne
- 400 ml Sahne zum Garnieren

## Zubereitung:

QimiQ glatt rühren. Toblerone und Milkschokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem Rum zum QimiQ geben. Masse gut mischen.

Sahne steif schlagen und unterziehen.

Mousse im Kühlschrank 1-2 Stunden fest werden lassen. In Spritzsack mit Sterntülle füllen und in die HUG Dessert-Tartelettes "Elegance" dressieren.

Nach Belieben mit Schlagsahne garnieren.

**Tipp:** Mit einer Prise Vanille in der Dekor-Sahne und einer delikaten Früchtegarnitur verleihen Sie diesen Tartelettes einen edlen Charakter.

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