

HUG Mini-Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse und Birnenwürfelchen



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 16 Mini-Windbeutel (Art. 35037)
- 4 Birnen

Schokoladenmousse

- 80 g Eigelb (4 Eigelb)
- 20 g Zucker
- 4 TL Espresso
- 200 g Kuvertüre, dunkle Schokolade
- 100 g Sahne, geschlagen
- 120 g Eiweiß (4 Eiweiß)
- 40 g Zucker

Zubereitung:

Die Birnen in Würfelchen schneiden und diese in etwas Zuckersirup blanchieren.

In die aufgeschnittenen Windbeutel verteilen und mit dem Schokoladenmousse füllen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Schokoladenmousse

Eigelb, Zucker und Espresso schlagen.

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und in die Eimasse geben.

Alles zusammen glatt rühren, dann sofort die geschlagene Sahne untergeben.

Zum Schluss das Eiweiß und den Zucker zu Schnee schlagen und untermischen.

In Form füllen und ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH