

Chocolate-Cup „Petits Fours“ mit Himbeer- Passionsfrucht



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- Chocolate-Cup "Petits Fours" (Art. 70070)

Himbeergelee:

- 80 g Fruchtpüree Himbeer
- 60 g Zucker
- 1 g Blatt Gelatine

Passionsfruchtsahne:

- 50 g Passionsfruchtmark
- 55 g Zucker
- 1 g Blatt Gelatine
- 60 g Sahne, geschlagen

Passionsfruchtgelee:

- 45 g Passionsfruchtmark
- 125 g Glykosesirup
- 2 Stück Blatt Gelatine
- 50 g Aprikosenkonfitüre

Schokodeko:

- 10 Schokoohren weiß
- 10 Schokoohren braun

Baiserblatt:

- 10 g Eiweiß
- 50 g Puderzucker
- Fruchtsäure

ergibt 1 Portion

Zubereitung:

Himbeergelee:

Himbeermark und Zucker vermengen, flüssige Gelatine dazugeben. Auf ca. 20°C abkühlen und abfüllen.

Passionsfruchtsahne:

Passionsfruchtmark, Zucker und aufgelöste Gelatine mischen und unter die Sahne heben. Bis ca. 2 mm unter den Rand in das Chocolate-Cup einfüllen, Passionsfruchtkerne auflegen.

Passionsfruchtgelee:

Alles miteinander aufkochen, Gelatine unterheben, abkühlen und auf die Passionsfruchtsahne geben. Schokodeko, frische Himbeere, Baiserblatt und Minzblatt auflegen.

Schokodeko:

Von einem gleichförmigen Küchenmesser eine Seite in Schokolade tauchen und diese auf ein Folienblatt legen, nach hinten abziehen, und festwerden lassen.

Baiserblatt:

Mit dem Rührgerät aufschlagen und mit dem Kornet Blätter aufspritzen, mit Zucker bestreuen, im Ofen bei 50°C trocknen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH