

Floritalia

Rezept von Daniele Cetrangolo, Swiss Re Centre for Global Dialogue, Rüschtikon
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Lernende“

Rezept für 10 Personen

Tiramisu:

150 g	Eigelb
75 g	Zucker
6 ml	Amaretto
1 kg	Mascarpone
4 Tasse	Espresso
400 g	Löffelbiscuits
150 g	Eiweiss
75 g	Zucker
1 EL	Kakaopulver



Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Den Mascarpone dazu mischen. Eiweiss mit Zucker ebenfalls steif schlagen und unterziehen. Dann 4x Espresso machen. Den Amaretto mit dem Espresso mischen und die Löffelbiscuit eintauchen. Dann Schichtweise belegen, oben auf die Creme den Kakao aufstreuen und im Kühlschrank stellen.

Pannacotta mit Alchermesgelée:

125 g	Rahm
40 g	Zucker
	Vanille
1 Blatt	Gelatine
125 g	Sauerrahm
110 g	Orangensaft
10 g	Italienischer Likör Alchermes
1 Blatt	Gelatine

Zubereitung:

Den Orangengelée: Orangensaft mit Zucker aufkochen. 1 Blatt Gelatine auflösen und dazugeben, gut vermischen. Pannacotta: Rahm, Vanille und Zucker aufkochen. Die aufgelöste Gelatine dazugeben, ebenfalls noch den Sauerrahm begeben und gut vermischen. Dann den Orangengelée in Mini Timbale abfüllen, ein bisschen Pannacottamasse und wieder eine Schicht Gelée, dann wieder Pannacotta abfüllen. Am Schluss im Kühlschrank abkühlen lassen.



Erdbeersirup mit Granatapfel, Likör Alchermes & Orangensaft:

- 1 Flasche Erdbeersirup
- 1 Stk. Granatapfel
- 2 cl Italienischer Likör Alchermes
- 3 Flaschen Orangensaft

Zubereitung:

Granatapfel halbieren und den Saft auspressen. Dann mit ein bisschen Erdbeersirup und dem Likör verrühren. Im Glas wird zuerst der Orangensaft abgefüllt und dann 1 Schluck vom Sirup.

Limettenzesten, Pistazien Granitée:

- 2 Stk. Limetten
- 3 dl Grapefruitsaft (weiss)
- 2 Stk. Zitronen
- 1 dl Zuckersirup
- 150 g Pistazien

Zubereitung:

Pistazien, Limettenzesten, Zuckersirup, Zitronensaft, Grapefruitsaft mixen und in einem flachen Behälter tiefkühlen. Mit dem Löffel zum Granitée schaben. Und im Glas auf das Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm geben.