



Sommernachtstraum

Rezept von Annette Gerber, Restaurant Waldheim in Bern
Siegerin HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Ausgebildete“

After Eight-Lollies

Rezept für 10 HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm

Zutaten:

20 Stk. HUG Mini Coco-Tartelettes 3.8 cm
10 Stk. After Eight
10 Stk. Holzspiesschen
150 g Temperierte Vanillecouverture
Puderzucker zum Stäuben

Schokoladen-Füllung:

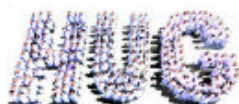
125 g Zartbitter-Couverture 70 %
80 g Butter
1 Stk. Ei
1 Stk. Eigelb
35 g Zucker

Zubereitung:

After Eight rund ausstechen und in die HUG Tartelettes füllen.

Für die Schokoladen-Füllung die Zartbittercouverture fein hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Ei, Eigelb und Zucker im Wasserbad warm und anschliessend kalt schlagen. Die Schokoladenmasse und die Eimasse vermengen und in die HUG Tartelettes abfüllen. Kühl stellen.

Jeweils zwei Tartelettes mit einem Holzspiesschen zusammensetzen und mit der temperierten Vanillecouverture überziehen. Kühl stellen und nach Belieben mit Puderzucker stäuben.





Aprikosenparfait im HUG Choco-Tartelettes Royal

Rezept für 10 HUG Choco-Tartelettes Royal

Zutaten:

200 g	Aprikosencoulis, ungezuckert
100 g	Zucker
125 g	Vollei
250 g	Schlagrahm
60 g	Dörraprikosenwürfeli, eingelegt in Apricotine
10 Stk.	HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm
10 Stk.	Zylinderförmchen ausgelegt mit Pergamentpapier

Zubereitung:

Zucker und Vollei im Wasserbad warm aufschlagen und anschliessend kalt schlagen. Die Aprikosencoulis und den Schlagrahm vorsichtig unterheben. Die eingelegten Dörraprikosenwürfeli untermischen und die Masse in die vorbereiteten Zylinderförmchen füllen.





Beerensülze mit Holunderblütencreme mit Beeren

Rezept für 10 HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm

Beerensülze:

30 ml	Himbeersirup
100 ml	Weisswein
50 ml	Prosecco
1.5 Blatt	Gelatine, eingeweicht
200 g	Sommerbeeren, gemischt

Holunderblütencreme:

2 Stk.	Eigelb
100 ml	Holunderblütensirup
0.5 Blatt	Gelatine, eingeweicht
150 ml	Rahm, geschlagen

Himbeertuille:

50 g	Himbeerbonbons, gemahlen
------	--------------------------

Beerentartelettes:

200 g	Sommerbeeren, gemischt
-------	------------------------

Zubereitung:

Für die Beerensülze Himbeersirup und Weisswein aufkochen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen, Sommerbeeren und Prosecco beifügen und die Shotgläsli damit halb voll füllen.

Für die Holunderblütencreme den Sirup mit dem Eigelb im Wasserbad warm schlagen, Gelatine darin auflösen und die Masse kalt schlagen. Schlagrahm unterheben und in die Gläschen abfüllen. Kühl stellen.

Für die Himbeertuille die gemahlten Himbeerbonbons auf Silikonmatten ausstreuen und im Backofen bei 200 °C schmelzen und anschliessend auskühlen lassen.

Die Tartelettes mit der restlichen Creme und den Sommerbeeren füllen.

Garnituren:

50 g	Himbeercoulis
200 g	Dörraprikosen-Kompott mit Apricotine
10 Stk.	Minze
10 Stk.	Himbeeren
30 g	Pistazien, gehackt
10 Stk.	Schokoladenblumen
30 Stk.	Gänseblümchen

