



DESSERT-HITS

Rezepte



AUTHENTIC  TRADITION

Wir wünschen Ihnen
viel Spass und gutes
Gelingen mit unseren
feinen Dessert-Kreationen!

W. Hug A. Hug
Werner und Andreas Hug



Dessert Tartelettes «Melba»

Rezept für 4 HUG Dessert Tartelettes

Zutaten

4 HUG Dessert Tartelettes
30g dunkle Schokolade geschmolzen
4 kleine Kugeln Vanilleeis
100g Himbeeren
1 EL Himbeersirup
1 Msp. Maizena
1 EL Himbeerschnaps
4 eingemachte Pfirsichhälften
Pistazien und frische Pfefferminze
zum Garnieren

Zubereitung

- Die Tartelettes mit geschmolzener Schokolade austreichen und erkalten lassen.
- Himbeeren mit Himbeersirup erwärmen, Himbeerschnaps mit Maizena angerührt unter die Himbeeren ziehen, leicht eindicken lassen, sofort auskühlen lassen.
- Die Tartelettes werden mit Vanilleeis gefüllt und mit dem Himbeermousse bedeckt
- Anschliessend die Pfirsichhälften in Fächer schneiden und ausgarnieren.
- Mit Pistazien und Pfefferminze dekorieren.





Brätzeli mit Apfel-Zimt-Parfait und Cassia Bark Sirup

Rezept für 4 Personen mit HUG Brätzeli

Zutaten

100g Apfelmus
1 Blatt Gelatine
1 Eiweiss
25g Zucker
2 Messerspitzen Zimt
ein Schuss Calvados
1dl Schlagrahm
1 Pack HUG Brätzeli
frische Pfefferminze und
Apfelschnitze zum Garnieren

Sirup

50g Rohrzucker
1dl Balsamico-Essig
1 Zimtstange
6 Sternanis, ganz



Zubereitung

- Gelatine im kalten Wasser einweichen, Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen.
- Gelatine aus dem Wasser nehmen und mit wenig Apfelmus erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Zusammen mit dem Zimt unter das restliche Apfelmus mischen.
- Apfelmus unter den Schnee heben.
- Den Liquör und den Schlagrahm unter die Masse ziehen und in eine geeignete Form geben. Über Nacht im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.
- Für den Sirup alle Zutaten aufkochen. Auf kleiner Hitze reduzieren und auskühlen lassen.

Anrichten

- Das gefrorene Parfait aus der Form stürzen, auf einem Teller anrichten.
- Mit den Brätzeli ausgarnieren und den Cassia Bark Sirup dekorativ darüber geben. Mit Apfelschnitzen und frischer Minze ausgarnieren.



HUG Meringues Trifle mit Erdbeeren und Rhabarber

Rezept für 4 Personen mit HUG Meringues-Schalen

Zutaten

8 HUG Meringues-Schalen
250g Erdbeeren
250g Rhabarber
40g Zucker
2 dl Schlagrahm
2 EL Puderzucker
2 EL Holunderblütensirup
frische Pfefferminze

Zubereitung

- Die HUG Meringuesschalen in grobe Bröseln zerdrücken und die Hälfte davon in Gläser oder Glaschalen einfüllen.
- Den Rhabarber schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Erdbeeren mit dem Zucker und wenig Wasser kurz weich kochen. Abkühlen lassen.
- Das Erdbeer-Rhabarbermousse in die Gläser verteilen.
- Schlagrahm, Puderzucker und Holunderblütensirup vermischen und ebenfalls in die Gläser füllen.
- Zuletzt mit den restlichen HUG Meringues-Bröseln bestreuen und mit der Pfefferminze dekorieren.



Weitere feine HUG Dessert-
kreationen finden Sie unter:
www.hug-luzern.ch

HUG Bricellets avec parfait aux pommes et à la cannelle et sirop Cassia Bark

Recette pour 4 personnes avec Les Bricellets HUG

Vous trouvez d'autres créations
du dessert délicieux sur notre
home-page: www.hug-luzern.ch

Préparation

- Faire ramollir la gélatine à l'eau froide. Monter le blanc d'oeuf et le sucre en neige.
- Retirer la gélatine de l'eau et la chauffer avec un peu de compote de pomme jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Verser cette préparation à la gelatine dans le reste de compote de pomme, ajouter la cannelle et mélanger.
- Incorporer la compote de pomme au blanc d'oeuf en neige. Puis ajouter la liqueur et la crème fouettée à cette préparation.
- Verser le parfait dans des formes adéquates et les placer au congélateur.
- Porter tous les ingrédients à ébullition. Laisser réduire à petit feu et refroidir.

Dresser les plats

- Démouler le parfait et le disposer sur une assiette. Garnir avec les bricellets HUG et napper de sirop Cassia Bark de façon décorative. Garnir de quartiers de pommes et de menthe fraîche.

Ingrédients

- 100g compote de pomme
- 1 feuille gélatine
- 1 blanc d'oeuf
- 25 g sucre
- 2 pincées cannelle en poudre
- un peu de calvaldos
- 1 dl crème fouettée
- 1 Pack HUG Brätzeli
- menthe fraîche et de quartiers de pommes pour garnir
- Sirop
- 50g sucre de canne
- 1 dl vinaigre balsamique
- 1 bâton de cannelle
- 6anis étoilé, entier



Trifle à la meringue HUG aux fraises et à la rhubarbe

Recette pour 4 personnes avec des meringues HUG

Ingrédients

8 meringues HUG
250g fraises
250g rhubarbe
40g sucre
2 dl crème fouettée
2 c. à s. sucre glace
2 c. à s. de sirop de fleurs de sureau
Feuilles de menthe



Préparation

- Réduire quatre meringues en grosses miettes et en mettre la moitié dans des verres ou des coupelles en verre.
- Répartir dans les verres les fraises fraîches et la rhubarbe (épluchée, coupée en petits dés, cuite jusqu'à fléchissement dans du sucre et un peu d'eau et refroidie).
- Mélanger la crème fouettée, le sucre glace et le sirop de fleurs de sureau puis verser le tout dans les verres. Parsemer ensuite des miettes de meringue restantes et décorer de feuilles de menthe.





Ingrédients

- 4 tartlettes à dessert
- 30g chocolat noir fondu
- 4 boulettes de glace à la vanille
- 100g de framboises
- 1 c. à s. de sirop de framboise
- 1 pincée de féculé
- 1 c. à s. d'eau-de-vie de framboise
- 4 pêches au sirop
- Pistaches, feuilles de menthe

Préparation

- Napper les tartlettes avec le chocolat fondu et laisser refroidir.
- Faire chauffer les framboises dans le sirop de framboise, y incorporer l'eau-de-vie de framboise et la féculé, préalablement délayées, laisser épaissir légèrement, mettre immédiatement à refroidir.
- Étaler la glace à la vanille sur les tartlettes puis garnir de framboises.
- Ajouter les pêches découpées en éventail.
- Décorer de pistaches et de menthe.

Recette pour 4 tartlettes à dessert HUG

Tartlettes à dessert HUG «Melba»



Vous souhaitez beaucoup de plaisir et bonne réus-site avec nos créations du dessert délicieux!

W. Hug
A. B.

Werner und Andreas Hug

AUTHENTIC TRADITION 



DESSERT-HITS *Receptes*

