



## Maracuja Mousse auf karamellisiertem Paprika

Rezept von Joachim Habiger, Süss Deko Fellbach  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

### Zutaten:

#### Karamellisierter Paprika

1 mittlere Paprika  
60 ml Läuterzucker

#### Zubereitung:

Läuterzucker erhitzen und den in Würfel geschnittene Paprika dazugeben und solange abrösten bis das Wasser verdampft ist. Kurz abkühlen lassen und das Weingelee unterheben. Danach in die Choco-Tartelettes einfüllen.



#### Maraquja Mousse

20 g Eigelb (pasteurisiert)  
20 g Zucker  
40 g Maracuja Fruchtmark  
4 g Gelatine  
120 g Geschlagene Sahne

#### Zubereitung:

Eigelb und Zucker warm und kalt schlagen. Gelatine einweichen und in einem Teil des Fruchtmarkes auflösen, restliches Fruchtmark dazu geben und unter die Eigelbmasse heben. Danach die geschlagene Sahne unter heben und in Silikonmatten einfüllen und frosten.

#### Aufbau:

Die gefrorene Maraquja Mousse ausformen und auf die Paprika/Weingelee setzen. Mit gezogenem Zuckerring und kleiner Chili Raute ausgarnieren.

