



## HUG Choco-Tartelettes Carré 7 cm

### Haselnussstengeli

### HUG Nuss-Stängeli-Krokantmousse mit frischen Beeren

Rezept von Stefan Wagner, Kochbuch Ecken & Kanten  
Rezept für 6 Personen

#### Zutaten:

50 g	Zucker
100 g	HUG Nuss-Stängeli
200 g	Weisse Couverture
8 g	Gelatine
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Eigelb
80 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
4 dl	Rahm, geschlagen
6 Stk.	HUG Choco-Tartelettes Carré 7 cm
	Frische Beeren



#### Zubereitung:

Den Zucker caramolisieren, die Nuss-Stängeli dazugeben, gut miteinander vermischen, auskühlen lassen und mit dem Messer fein hacken. Die Couverture hacken und schmelzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, quellen lassen und auspressen. Die Eier, das Eigelb, den Zucker und das Mark der Vanilleschote im Wasserbad schaumig schlagen und danach kalt schlagen. Den Haselnusskrokant und die Couverture unterheben. Am Schluss die Gelatine darin auflösen und vorsichtig den Schlagrahm unter die Masse heben. Die Tartelettes mit einem Tortenband auslegen, die Mousse einfüllen und kühl stellen. Nach Belieben mit frischen Beeren ausgarnieren.

