



HUG Choco Tartelettes Carré 7 cm Karamellierte Banane und Schokoladenmousse auf Crèmeux

Rezept von Armin Ludwig, törtchentörtchen, Köln

1. Sieger HUG-Wettbewerb „Tartelettes Phantasia 2010“

Ergibt 10 Stück HUG Choco Tartelette Carré 7cm

Zutaten

Crèmeux

40 g Calamansipüree
55 g Bananenpüree
55 g Mangopüree
105 g Eigelb
120 g Vollei
120 g Zucker
112 g Butter

1 Blatt Gelatine

Milchkaramellmousse

50 g Milch
10 g Eigelb
5 g Zucker
1 Blatt Gelatine
140 g Karamellschokolade
110 g Sahne

Karamellierte Banane

75 g Zucker
20 g Butter
75 g brauner Rum
75 g Weißwein
½ Tonkabohne
5 Babybananen

Passionsfruchtnapage

50 g Passionsfruchtpüree
100 g Wasser
50 g Zucker
0,7 g Pektin NH

Deko

Zartbitterkuvertüre
Blattgold
Kakaobohnenkerne



Zubereitung

Crèmeux: Das Püree zusammen mit Zucker vermischen und aufkochen. Eigelb und Vollei mischen, zu dem Püree geben und zur Rose abziehen (85°C). Die Gelatine zugeben und darin auflösen, die Butter unterrühren.

Milchkaramellmousse: Milch aufkochen. Zucker und Eigelb vermischen und die heiße Milch unter ständigem Rühren zugeben. Die Masse zur Rose abziehen. Die Gelatine darin auflösen und die Creme auf die Kuvertüre passieren. 2 Minuten stehen lassen und mit dem Schneebeesen glatt rühren. Sobald die Temperatur der Masse etwa 35°C beträgt, die Sahne unter heben. Anschließend die Mousse in ein Rohr mit ca. 2 cm Durchmesser füllen und gefrieren. Die feste Mousse mithilfe eines Stieles aus dem Rohr entfernen und in ca. 6 cm lange Zylinder schneiden.

Karamellierte Banane: Den Zucker karamellisieren, die Bananen zugeben und im Karamell wenden. Die Butter zufügen, mit Alkohol ablöschen und die Bananen Fond heiß werden lassen. Diese Zeit je nach Reifegrad der Banane passen.

Passionsfruchtnapage: Passionsfruchtpüree mit dem Wasser aufkochen. Zucker und Pektin mischen und zugeben. Kurz aufwallen lassen

Deko: Temperierte Zartbitterkuvertüre mithilfe eines Zahnpachtels auf eine Folie auftragen und in gewünschte Form bringen. Mit Blattgold verzieren. Die Kakaobohnenkerne werden am Rand angesetzt.

Anrichten: Das Tartelette mit Crèmeux bis 3 mm unter den Rand füllen. Dann einen dünnen Spiegel aus Passionsfruchtnapage auftragen. Die karamellisierten Bananen, in dünne Scheiben geschnitten, aufgereiht auflegen. Die Mousserolle daneben platzieren und Dekor aufsetzen.

