

## Heiss - süsser Frühlingstraum

Rezept von Franziska Kiser, Kantonsspital Obwalden, Sarnen  
Finalistin HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2009 in der Kategorie „Lehrlinge“

### Erdbeermousse mit Chilischokolade

#### Zutaten:

#### Rezept für 10 Tartelettes

50	g	Eiweiss
80	g	Zucker
5	g	Gelatine
175	g	Rahm
250	g	Erdbeermark
100	g	Chilischokolade



#### Zubereitung:

Eiweiss und Zucker im Wasserbad warm schlagen, die aufgelöste Gelatine beigegeben und anschliessend kalt stellen. Rahm steif schlagen und mit Erdbeermark mischen. Erdbeerrahmmischung unter die kalte Eiweissmasse ziehen. 1-2 Stunden kühl stellen.

#### Garnitur:

Erdbeeren, Chilifäden und Pistazien.

### Rhabarberquarkparfait

#### Zutaten:

#### Rezept für 10 Tartelettes

200	g	Rhabarber
50	g	Zucker
5	cl	Vollei
140	g	Rahm
50	g	Quark

#### Zubereitung:

Rhabarber weich kochen, pürieren und durch das Haarsieb streichen. Zucker und Vollei im Wasserbad warm schlagen. Anschliessend kalt stellen. Rahm steif schlagen. Quark und Rhabarberpulpe zur Eimasse geben und anschliessend den Rahm darunter ziehen. 2-3 Stunden gefrieren lassen.

#### Garnitur:

Cashewnüsse im Zucker karamellisiert, Rhabarberfächer.

