



HUG Dessert-Tartelettes Finesse 5 cm / HUG Dessert-Tartelettes Carré 7 cm Lauwarme Schokoladen Tarte mit Joghurt-Himbeer-Glace und Granny-Smithmousse

Rezept von Nicole Beckmann – Gewinnerin vom Creativ Wettbewerb 2011
Rezept für 10 Personen

Schokoladenkuchen

Zutaten:

3 Stk.	Eier
40 g	Mehl
60 g	Zucker
99 g	Butter
90 g	Couverture
40 g	Crispearls dunkel (Kupferpulver dragiert)



Zubereitung:

Butter mit Couverture schmelzen, anschliessend mit den restlichen Zutaten vermengen und in die Tartelettes abfüllen. Mit den Kupferroten Crispearls bestreuen. Backen: 180 °C ca. für 8 Min.





Granny Smithmousse

Zutaten:

125 g Granny Smith Püree (Boiron)
18 g Eiweiss
21 g Zucker
2 Blatt Gelatine
75 g Rahm

Zubereitung:

Rahm aufschlagen, Eiweiss mit Zucker aufschlagen und Gelatine im Granny Smith Püree auflösen. Geschlagene Sahne unterheben, sowie das Eiweiss rasch unterheben und in Saverin Silikonformen abfüllen. Tiefkühlen und mit gelber und roter Kakaobutterfarbe besprühen. Etwas Deko-Glitzer drüberstreuen.

Passionsfruchtcoulis

Zutaten:

6 Stk. Passionsfrüchte
2 EL Aktazienhonig
1 Stk. Vanille
1 Stk. Zitronen-Saft
etwas Zitronen-Abrieb

Zubereitung:

Alles Zutaten ein reduzieren lassen.





Apfelragout

Zutaten:

80 g Zucker
150 g Wasser
1 Sternanis
½ Vanilleschote
4 Stk. Boskoop
20 g Calvados

Zubereitung:

Zucker karamellisieren und mit Wasser ablöschen. Äpfel in Würfel schneiden, Apfelwürfel und Gewürze sowie Calvados dazugeben. Langsam weich dünsten.

Himbeer-Joghurt-Glace

Zutaten:

80 g Eigelb
100 g Zucker
250 g Joghurt
etwas Limettensaft/abrieb
100 g Himbeeren TK

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Joghurt dazugeben und mit Limettensaft/abrieb abschmecken. ½ Menge in einen Pacojetbecher füllen und tiefkühlen. Die andere ½ mit Himbeeren TK mischen, separat abfüllen und frieren.





Haselnusskrokant

Zutaten:

50 g Haselnussgranulat geröstet
10 g Glucose
40 g Zucker

Zubereitung:

Glucose aufkochen, Zucker nach und nach zugeben. Zu hellbraunem Karamell schmelzen und geröstetes Haselnussgranulat beifügen. Sofort auf ein Backmatte geben und auskühlen lassen.

Dekoration

Zutaten:

4 Blatt Esspapier
10 KL Blätter Minze
100 g Isomalt
Puderzucker zum darüber pudern

Zubereitung:

Deko für das Glas:

Esspapier mit einem Motiv ausstanzen.

Deko für die Granny Smithmousse:

Isomalt auflösen und auf eine Marmorplatte ausgießen und ein „Apfelstiel“ ziehen.

