



## HUG Dessert Tartelettes Carré 7 cm Weisse Schokoladenmousse und Passionsfruchtcrèmeux auf tropischen Früchten

Rezept von Armin Ludwig, törtchentörtchen, Köln  
1. Sieger HUG-Wettbewerb „Tartelettes Phantasia 2010“

Ergibt 10 Stück HUG Dessert-Tartelette Carré 7cm

### Zutaten

#### Weisse schokomousse

40 g Milch  
4 g Zucker  
8 g Eigelb  
2,2 g Gelatine  
100 g weiße Kuvertüre  
90 g Sahne

#### Passionsfruchtcrèmeux

66 g Passionsfruchtpüree  
13 g Zucker  
0,3 g Xanthan  
2,8 g Gelatine  
42 g Milch  
30 g Sahne

#### Fruchtsalat

½ Mango  
½ Papaya  
Passionsfruchtkerne  
30 g Passionsfruchtmirior

#### Deko

Weißer Kuvertüre



### Zubereitung

**Weisse schokomousse:** 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 Schneebesen glatt rühren. Sobald die Temperatur der Masse etwa 35°C beträgt, die Sahne unterheben. In würfelförmige Silikonformen einfüllen und gefrieren.

**Passionsfruchtcrèmeux:** Das Püree zusammen mit ca. ⅓ des Zuckers aufkochen. Den restlichen Zucker mit Xanthan vermischen und zugeben. Die Gelatine darin auf ca. 45°C abkühlen lassen und die Sahne unterziehen. Anschließend in Halbkugeln mit ca. 3 cm Durchmesser abfüllen und gefrieren.

**Fruchtsalat:** Mango und Papaya in Würfel schneiden, die Passionsfruchtkerne mit dem Passionsfruchtmirior zugeben und alles vermischen.

**Deko:** Die temperierte Kuvertüre hauchdünn auf eine Folie aufstreichen. Die leicht angezogene Kuvertüre in längliche Dreiecke schneiden. Die immer noch flexible Kuvertüre mit der Folie schräg aufrollen.

**Anrichten:** 2 Oberkanten des Tartelettes mit weißer Kuvertüre bestreichen. Einen halbierten Würfel aus weißer Schokoladenmousse einlegen, anschließend die freie Hälfte des Tartelettes mit Fruchtsalat befüllen. Je Tartelette 2 Passionsfruchthalbkugeln zur Kugel zusammensetzen und mit Passionsfruchtmirior überziehen, anschließend mittig auf dem Tartelette platzieren. Weiße Dekoration ansetzen.

