



## Exotic Fire

Rezept von Daniel Meier, Confiseur Bachmann, Luzern

Teilnehmer HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2009“ in der Kategorie „Ausgebildete“

### Exoticmousse mit einem Himbeergelee im HUG Dessert-Tartelettes Schiffli

#### Zutaten für 10 Personen

4	Bl.	Gelatine
270	g	Exotic-Fruchtpüree
60	g	Eiweiss
70	g	Zucker
200	g	Vollrahm
100	g	Himbeerpüree
20	g	Zucker
3	Bl.	Gelatine
		Airbrush
		Schokoladendekor



#### Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Danach die Gelatine auflösen und mit dem Exotic-Fruchtpüree mischen. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen und unterziehen. Zum Schluss den Rahm steif schlagen und unterheben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeerpüree mit dem Zucker mischen und erhitzen. Danach die eingeweichte Gelatine unterrühren. Alles auf ein Backtrennpapier ausleeren, Grösse 10 cm x 6 cm. Nach dem Gelieren 10 Streifen schneiden, Grösse 1 cm x 6 cm.

Himbeergelee in die Schiffli Tartelettes legen und danach mit dem Exoticmousse füllen und fertig stellen.

### Scharfer Mangosalat

#### Zutaten für 10 Personen

500	g	Mango
100	g	Maracujasaft
		Chilischoten

#### Zubereitung

Mango schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Maracujasaft mischen. Chilischoten fein schneiden. Diese dazu mischen und marinieren lassen.

### Himpeerespuma im HUG Dessert-Tartelettes Elegance

#### Zutaten für 10 Personen

1	Bl.	Gelatine
200	g	Himbeerpüree
25	g	Zucker
60	g	Apfelsaft





Schokoladendekor  
Himbeere  
Blattgold  
Pfefferminze

### **Zubereitung**

Gelatine einweichen. Himbeerpüree mit dem Zucker mischen. Apfelsaft erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Danach mit dem Himbeerpüree verrühren. Alles in einen Rahmbläser füllen und mit zwei Patronen füllen. Ca. 2 Stunden sehr kalt stellen. Vor dem Servieren ins Elegance Tartelettes füllen und ausdekorieren.

