



## DESSERT, FESTLICHES MENÜ

Rezept von Sven Gieseler, Best Western Premier Parkhotel Kronsberg in Hannover  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

### Gateau von Moscato d’Asti mit Rohrzuckerkruste und Mango-Chilly Salat

#### Zutaten:

##### Dessert, festliches Menü

- 10 Stk. Elegance Tartelettes
- 250 ml Moscato
- 1 Eigelb
- 20 g Creme fraîche
- 50 g Rohrzucker
- 1 Stk. Flugmango
- ½ Bd. Minze
- 1 Stk. Chillyschote
- 3 Eier
- 60 g Zucker
- ½ Zitrone
- 110 g Aprikosenmarmelade
- 10 Stk. Mürbeteig Löffel
- Minibasilikum



#### Dessert, festliches Menü:

##### Zubereitung:

Boden dünn mit passierter Aprikosenmarmelade ausstreichen. Moscato mit Vollei, Eigelb, Zucker, Creme Fraîche und Zitronensaft verrühren und unter ständigem Rühren auf etwa 50°C erwärmen. Die Masse durch ein Haarsieb passieren und auf das Tartelette giessen, diese bei 120°C etwa 7 – 15 Minuten im Ofen backen, bis die Masse gestockt ist.

Dann mit Rohrzucker bestreuen und abflämmen. Mango schälen und in feine Würfel schneiden, diese mit geschnittenen Chilly und Minibasilikum vermengen, den Löffel an der Seite des Tartelettes platzieren und den Mago- Chilly Salat einfüllen und mit Minze garnieren.

