



HUG Dessert Tartelettes Carré 7 cm - Tarte aux poires

Rezept von Marc Döhring, Café „Schober“, Zürich, Kochbuch Ecken & Kanten
Rezept für 8 Personen

Schokoladenmousse

Zutaten:

40 g Eigelb
40 g Zucker
500 g Vollrahm, geschlagen
250 g Couverture 52 %
50 g Eiweiss
1 Prise Salz
30 g Zucker



Zubereitung:

Eigelb mit 40 g Zucker auf 60°C warm schlagen und anschliessend auf Raumtemperatur kalt schlagen. Den geschlagenen Vollrahm vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Couverture im Wasserbad schmelzen und unter die Eigelb-Rahmmasse mischen. Prise Salz dem Eiweiss begeben und während des Aufschlagens 30 g Zucker in drei Teilen begeben. Das Eiweiss vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben und zwei Stunden kühl stellen.

Caramelisierte Birnen

Zutaten:

4 Birnen
70 g Butter, flüssig
Zucker





Zubereitung:

Die Birnen waschen, schälen und in Schnitze schneiden. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Birnenschnitze darauf verteilen. Mit flüssiger Butter grosszügig bestreichen und mit Zucker bestreuen. Die Schnitze ca. 25 Min. im Backofen bei 210°C caramolisieren. Wenn die Birnen weich und goldbraun sind, herausnehmen und abkühlen lassen.

Crème Chantilly

Zutaten:

100 g Vollrahm
10 g Puderzucker

Zubereitung:

Den Puderzucker in den Rahm sieben und steif schlagen.

Fertigstellung

Zutaten:

8 Dessert-Tartelettes Carré 7 cm
Mandelsplitter, geröstet

Zubereitung:

Die Schokoladenmousse in die Tartelettes füllen und glattstreichen. Die Birnenschnitze darauf legen, mit Crème Chantilly garnieren und mit Mandelsplittern bestreuen.

