



## Die siebte Welle

Rezept von Julia Scheuber, Gasthaus zum Kreuz, Dallenwil  
Finalistin HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Lernende“

### HUG Choco-Tartelettes Royal

Rezept für 10 HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm

#### Zutaten:

300 g	Butter
300 g	Dunkle Schokolade
10 Stk.	Eier
386 g	Zucker
170 g	Mehl
55 g	Kakaopulver
	Puderzucker

#### Zubereitung:

Alles miteinander mischen. Einen Ring mit Backpapier auf das Tartelettes stellen und die Masse hinein spritzen. Bei 200 °C 9 Minuten lang backen.  
Danach ausformen, wieder reinstellen und mit Puderzucker bestreuen.

### HUG Mini Choco-Tartelettes

Rezept für 10 HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm

#### Zutaten:

5 g	Anis, gemahlen
150 g	Dunkle Schokolade
10 Stk.	Erdbeeren
2.5 dl	Rahm
30 g	Puderzucker

#### Zubereitung:

Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen. Die Erdbeeren darin drehen und auf ein Backpapier stellen.  
Den Rahm steif schlagen, den Puderzucker dazu geben und auf das Tartelettes füllen. Die Erdbeeren darauf stellen.



## HUG Mini Dessert-Tartelettes

Rezept für 10 HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm

### Zutaten:

10 Stk.	Erdbeeren, geschnitten
3 EL	Zucker
2 cl	Wasser
5 cl	Walnusslikör

### Zubereitung:

Zucker caramelisieren und mit Wasser ablöschen. Direkt den Walnusslikör begeben. Sobald die Flüssigkeit zu einem Sirup wird, die Erdbeeren begeben und je 4 Stücke in das Tartelettes geben. Mit einer Minze garnieren.

### Anrichten:

Hüppchenmasse (Eiweiss, Puderzucker, Mehl und Butter) herstellen, in lange streifen auf das Blech steichen und bei 180°C backen. Nach dem Backen sofort über einen runden Gegenstand legen.

Alle HUG Tartelettes auf den Teller stellen. Den Tellerrand mit Pistazien garnieren und mit Schokoladensauce ein Muster spritzen.

