



Exotische Variation von Pitahaya, Mango und Passionsfrucht

Rezept von Marcel Müller, Kessler's Kulm Hotel, Davos-Wolfgang
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Ausgebildete“

Mangosalat

Rezept für 10 HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm

Zutaten:

- 1 Stk. Mango
- Minze
- Staubzucker

Zubereitung:

Mango in gleichmässige Würfelchen und die Minze in hauchdünne Streifen schneiden. Je nach süsse der Frucht etwas mehr oder weniger Staubzucker verwenden. Alles mischen und in die Tartelettes abfüllen.

Passionsfruchttörtchen

Rezept für 10 HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm

Füllung:

- 30 g QimiQ
- 20 g Zucker
- 1/4 Blatt Gelatine
- 30 g Quark
- 45 g Passionsfruchtsaft
- 20 g Rahm
- 2 Stk. Passionsfrucht ganz

Gelee:

- 25 g Passionsfruchtsaft
- 10 g Zuckersirup
- 1/4 Blatt Gelatine



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im erwärmten Passionsfruchtsaft mit Zucker auflösen. QimiQ glatt rühren, Quark begeben, denn noch nicht ganz erkalteten Passionsfruchtsaft mit Gelatine unterrühren und zum Schluss den Rahm langsam darunterheben. In die Tartelettes abfüllen und kalt stellen. Beim Gelee die Gelatine einweichen und in der warmen Passionsfruchtsaft mit Zuckersirup auflösen und kurz vor dem stocken auf die Füllung giessen. Die Passionsfrucht ganz halbieren, Auslöffeln und in die Schälchen geben darauf setzt sich dann das Passionsfruchttörtchen.



Pitahaya

Rezept für 10 HUG Choco-Tartelettes Royal

Zutaten:

150 g	Pitahaya Fruchtfleisch (ein Teil für Fächer)
35 g	Zucker
1/2	Vanillestangen (Mark)
15 g	Butter
2 Blatt	Gelatine
	Malibu Likör
90 g	Quark
80 g	Rahm

Zubereitung:

Das Pitahaya Fruchtfleisch mit Zucker, Butter und Vanille verkochen und pürieren. Die aufgelöste Gelatine begeben und mit Malibu verfeinern. Quark und Rahm Vorsichtig vermischen und in die Tartelettes abfüllen. Nun so anrichten wie auf dem Bild.

Dekorationen

Schoggistange

Couverture schmelzen und in die gewünschte Form spritzen.

Gitterkugel

Isomalt erhitzen und dann mit einem Löffel vorsichtig und gleichmässig über eine mit wenig Öl eingeriebene Saucekelle laufen lassen, anziehen lassen und ablösen.

Litchi

Einschneiden und vorsichtig auslösen, in die gewünschte Form bringen.

Papaya Ananas Rolle

Getrocknete Ananas und Papaya in gleich dünne, breite Streifen schneiden. Übereinander legen und Aufrollen.

