



## Fruit-Passion

Rezept von Sarah Moser, Bäckerei Alt, Endingen

Finalistin HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Ausgebildete“

## Rötelimousse

Rezept für 10 HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm

### Zutaten:

120 g	Weisse Schokolade
1.5 cl	Röteli Kirsch
1.25 cl	Rahm geschlagen
0.5 Stk.	Eigelb
40 g	Krischen mit Fecule

### Zubereitung:

Die weisse Schokolade schmelzen, dann den Kirsch und den Rahm darunter ziehen. Den Zucker zusammen mit dem Eigelb warm-kalt schlagen. Alles zusammen vermengen. Den Kirsch mit Fecule abbinden und dazu geben.

### Decor:

Ring aus Couverture, Silberkugel und Goldpulver





## Früchteschale

Rezept für 10 HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm

### Zutaten:

100 g	Früchte
10 cl	Champagner
1.5 dl	Cointreau
0.5 cl	Bacardi
5 g	Zucker

### Zubereitung:

Sämtliche Alkohole zusammen mischen, mit dem Zucker aufkochen und dann den Früchten begeben.

### Decor:

Schale aus Couverture fein gegossen und Zuckerfäden

## Fruchttörtchen

Rezept für 10 HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm

### Mürbteig:

20 g	Zucker
35 g	Butter
50 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 g	Eigelb

### Guss:

30 g	Eier
20 g	Eigelb
0.5 Stk.	Zitronensaft
0.25 Stk.	Orangensaft
30 g	Doppelrahm
30 g	Zucker

### Zubereitung:

**Mürbteig:** Alle Zutaten vermengen bis ein schöner Klumpen entsteht. Bei 180°C 10 Minuten lang blind backen.

**Guss:** Alles vermischen, auf den Mürbteig geben und bei 100°C 40 Minuten lang backen.

### Decor:

Orangenscheibe getrocknet, grünes Glanzpulver, Couverturegitter

