



## Limettenmousse mit Aprikosenherz in Choco-Tartelettes

Rezept von Rolf Mürner, Pâtissier Weltmeister 2008

Rezept für 40 HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm

### Zutaten Schokoladenbiscuit:

75 g	Butter
100 g	dunkle Couverture
60 g	Vollei
30 g	Eigelb
25 g	Zucker
ca. 40	HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm

### Zubereitung:

Butter schmelzen und dunkle Couverture-Drops (oder Couverture gehackt) begeben und auflösen. Vollei, Eigelb und Zucker im Wasserbad erwärmen (ca. 40° C) und im Rührwerk kalt schlagen.

Couverture-Butter-Mischung unter die schaumige Ei-Masse heben. In Tartelettes füllen und ca. 1 Min. im Umluftofen bei 160° C backen. Auskühlen lassen.



### Zutaten Limettenmousse:

20 g	Zucker
10 g	Butter
10 g	Limettensaft
15 g	Vollei
50 g	Limettensaft
20 g	Staubzucker
50 g	Saurer Halbrahm
1-2 Blatt	Gelatine
125 g	Rahm

### Zubereitung:

Zucker, Butter, 10 g Limettensaft und Vollei unter stetem Rühren auf 80° C erwärmen, bis eine homogene Masse entsteht. 50 g Limettensaft und Staubzucker begeben, mischen und auskühlen lassen. Saurer Halbrahm darunter rühren. Aufgelöste Gelatine beifügen, verrühren und den geschlagenen Rahm unterheben. Die Masse in einen Dressiersack mit kleiner Lochtülle geben und Ringe in die Tartelettes formen. Kühl stellen.

**Zutaten Aprikosensauce:**

150 g Aprikosenpüree  
Boiron  
30 g Staubzucker

**Zubereitung:**

Beide Zutaten mischen und mixen. Mit Hilfe eines Saucenfläschchens die Masse in die Crêmeringe füllen.

**Zutaten Aprikosengeistpraline:**

150 g Zucker  
50 g Wasser  
35 g Aprikosengeist  
20 g Weisse Schokoladen-  
plättchen (3.8 cm)  
  
2/3 Weizenstärke  
(minimum 1 kg)  
1/3 Maisstärke

**Zubereitung:**

Zucker und Wasser auf 107° C einkochen.

Aprikosengeist begeben und Flüssigkeit durch Schwenken der Pfanne mischen. Ca. 10 Min. stehen lassen.

Weizenstärke und Maisstärke mischen. Vor Gebrauch 30 Min. bei 50° C in Wärmeschrank, Holdomat oder Ofen stellen (der Puder muss absolut trocken sein). 2/3 der Pudermischung in ein Blech sieben und glatt streichen. Halbkugelform (am besten Gipsform) in den Puder eindrücken und diesen Vorgang über das ganze Blech wiederholen. Flüssige Mischung mit einer Spritze in die eingedrückten Vertiefungen giessen. Anschliessend die restliche Pudermischung über die Flüssigkeit sieben. Die Aprikosengeistpralinen 12 Stunden bei 22° C ruhen lassen, danach aus dem Puder lösen und vorsichtig abpinseln.

Die Aprikosengeistpralinen nach Belieben mit oranger Kakaobutter airbrushen, mit einem Tropfen temperierter Schokolade auf das Schokoladenplättchen setzen. Zur Fertigstellung die Geist-Schokoladen-Dekors auf die vorbereiteten Tartelettes setzen.

Tipp: Tartelettes können (ohne Geist-Schokoladen-Dekors) auf Vorrat im Tiefkühler aufbewahrt werden.

