



Süsse Schleckerei

Rezept von Cyril Diriwächter, Restaurant Matisse, Basel
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Lernende“

Marinierte Himbeeren mit Doppelrahm von La Gruyere / Mandel Knusperli und weisses Pfirsich Praline

Rezept für: 10 HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm

Zutaten:

10 Stk.	HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm
300 g	Marinierte Himbeeren
200 g	Doppelrahm
30 g	Zucker
1 Stk.	Vanille Stange
30 g	Mandeln gehackt
60 g	Zucker
15 g	Mehl
25 g	Orangensaft
30 g	Butter
160 g	Weisser Pfirsich Likör
4 EL	Agazoon
2 EL	Perlazon Gold
200 g	Isomalt



Zubereitung:

- Zuerst die Mandel Knusperli vorbereiten: Für den Teig die Mandeln, Mehl, Zucker, Orangensaft und flüssige Butter mischen. Auf ein Blech dressieren. Bei 180°C 5 Minuten backen.
- Die weisse Pfirsich-Praline vorbereiten: Die Himbeeren in eine dreieckige Form legen. Weisser Pfirsich-Likör mit Agazoon und Perlazon Gold mischen. Aufkochen und zu den Himbeeren füllen. Kalt stellen
- Doppelrahm mit Zucker und frischer Vanilleschote aufschlagen.
- Isomalt auf 170°C erhitzen. In die Form geben.
- Anschliessend wie auf dem Foto anrichten.



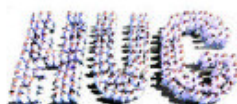
Papaya Mousse auf Zuckerwatte

Zutaten:

10	Stk.	HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm
100+50	g	Papaya Kompott
30	g	Eiweiss
30	g	Zucker
80	g	Rahm
1	Blatt	Gelatine
30	g	Zuckerwatte
50	g	Isomalt
100	g	Physalis
30	g	Zucker Cactus Geschmack

Zubereitung:

- Rahm zu 90% steif schlagen. Eiweiss mit Zucker auf dem Wasserbad steif schlagen.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen und unter die Eiweissmasse mischen
- Die Papaya rüsten und gut mixen.
- Die Eiweissmasse mit dem Papaya-Kompott mischen. Den Rahm unter die Masse heben. Kalt stellen.
- Isomalt auf 170 °C erhitzen und mit roter Lebensmittelfarbe färben. Anschliessend auf eine Silikonmatte dressieren.
- Scheibe Physalis für die Deko schneiden und den Rest mixen für das Coulis. Das Tartelette mit etwas Papaya-Kompott füllen und darauf das Papaya-Mousse dressieren.
- Das fertige Tartelette auf einen Zuckerwattenhimmel legen.
- Dekoration wie auf dem Foto mit Cactus Zucker, Coulis und Isomalt.





Schwarze Toblerone Pannacotto mit flambierter Ananas und Cranberries Gel-Nudeln

10	Stk.	HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm
300	g	Rahm
80	g	Schwarze Toblerone
25	g	Zucker
1.5	g	Agar Agar
100	g	Weisse Schokolade
30	g	Kelloggs Kornfleggs
300	g	Ananas
10	g	Rum
25	g	Zucker
1	Stk.	Vanille Stange
100	g	Cranberriessaft
2	EL	Gellazoon
10	Stk.	Mandel Knsuperli

Zubereitung:

- Rahm mit Zucker aufkochen, Agar Agar mit ein wenig kaltem Rahm mischen und beifügen. Eine Minute kochen lassen und die schwarze gehackte Toblerone beifügen. Die Masse glattrühren und in die Formen geben. Kalt stellen
- Kelloggs Cornflakes fein mixen, weisse Schokolade schmelzen und mit Cornflakes mischen. Auf ein Silikonblech streichen. Kalt stellen, dreieckige Formen ausstechen.
- Cranberrysaft mit zwei Löffel Gelazoon mischen, schnell aufkochen. Auf ein Blech geben und kalt stellen, wenn es kalt ist, Nudeln daraus schneiden.
- Die Ananas in gleich grosse Würfel schneiden. Im Butter schwenken bis sich der Saft reduziert hat. Zucker begeben und etwas karamellisieren. Ein bisschen Rahm und Rum begeben und kalt stellen.
- Mandel Knusperli als Dekoration
- Zum Anrichten auf das Pannacotta, weisse Schokoladendreiecke legen. Ein HUG Tartelette mit Ananas füllen und auf das Pannacotta legen. Garnitur Cranberry Nudeln und Mandel Knusperli

