



HUG Mini Dessert-Tartelettes 4.2 cm – Financier-Fruchttartelette



Rezept der Chef Pâtissiers, Agrano AG, Allschwil

Rezept für 100 Mini Dessert-Tartelettes 4.2 cm

Zutaten:

Füllung:

420 g Agrano Financiermasse

170 g

150 g Eiweiss, flüssig

740 g

600 g Früchte, TK

Dekor:

140 g Geleeguss neutral

70 g Wasser

210 g

100 g Kokosflocken



Zubereitung:

Füllung: Für die Financiermasse Pulver, Butter oder Margarine und Eiweiss gut vermischen und bei kleiner Geschwindigkeit zwei Minuten rühren. Financiermasse in die Tartelettes eindressieren. Früchte auflegen und backen.

Backzeit ca. 20 Minuten, Backtemperatur 180 °C

Dekor: Geleeguss mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen und die Tartelettes damit gelieren. Den Rand mit Kokosflocken bestreuen.

