



Cassis Gelee mit Aprikosen Pannacotta

Rezept von der aktuellen Schweizer Kochnationalmannschaft aus dem Wallis.



Aprikosen Pannacotta

Zutaten:

Rezept für 15 Tartelettes

- 15 Stk. HUG Mini Universal-Tartelettes
- 125 g Rahm
- 125 g Aprikosenpüree
- 60 g Zucker
- 8 g Gelatine
- 15 g Apricotine
- 15 Stk. Schokoladen-Knusper-Deko



Zubereitung:

Rahm, Aprikosenpüree und Zucker aufkochen. Apricotine und die aufgeweichte Gelatine in die noch warme Masse einrühren. Die Masse in ein Rohr (ca. 3 cm Durchmesser) einfüllen und einfrieren. Nach dem Ausformen mit orangefarbener Kakaobutter besprühen und in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden.

Cassisgelee

Zutaten:

Rezept für 15 Tartelettes

- 250 g Cassissaft
- 30 g Zucker
- 6 g Gelatine

Zubereitung:

Zucker mit etwas Cassissaft aufkochen und die Gelatine darin auflösen. Anschliessend den restlichen Saft beifügen und in die Universal-Tartelettes füllen. Das Aprikosen-Pannacotta auf die gefüllten Tartelettes legen und mit dem Schokoladendekor und Blattgold dekorieren.

