



HUG Universal Tartelettes mit Currymousse und Datteln

Eine exklusive HUG Apéro-Idee – in Zusammenarbeit mit



Rezept für ca. 50 bis 60 HUG Mini Universal Tartelettes (rund, carré und Schiffli)

Zutaten

| | |
|---------|--------------------------------|
| 20 g | Butter |
| | Currypulver nach Belieben |
| 1 Prise | Zucker |
| 250 g | Cantadou nature |
| 150 g | Halbfett Quark |
| 1,5 dl | Rahm |
| | Salz und Pfeffer aus der Mühle |
| | Datteln für die Garnitur |



Zubereitung:

Butter erwärmen, Currypulver und Zucker beifügen, Cantadou dazugeben und zergehen lassen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, den Quark dazumischen und den steif geschlagenen Rahm darunterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mind. 2-3 Std. kühl stellen. Masse mit einem Dressiersack in die Tartelettes füllen und mit Streifen von Datteln ausgarnieren.

Variante: Anstelle der Datteln können auch geröstete Mandelblättchen oder Ananasstückchen aus der Dose verwendet werden.

