



HUG Butter-Blätterteig-Blume mit Limonen Mousse und frischen Aprikosen

Rezept für ca. 12 HUG Butter-Blätterteig-Blumen, 8.5 cm

Zutaten:

Mousse:

- 50 g Zucker
- 50 g Eiweiss
- 2 Blatt Gelatine
- 50 g Couverture weiss
- 100 g Limonensaft
- Limonenzesten
- 170 g Rahm, geschlagen

- Aprikosen frisch
- Rahm, geschlagen



Zubereitung:

Mousse:

Zucker und Eiweiss zu Schnee schlagen. Die weisse Couverture im Wasserbad auflösen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die flüssigen weissen Couverture in den Schnee einmelieren. Gelatine aus dem Wasser nehmen, leicht auspressen und in einem Pfännchen auf kleiner Hitze auflösen. Die Gelatine unter die Masse heben und den Limonensaft und die Limonenzeste dazu geben. Am Schluss den geschlagenen Rahm darunter ziehen. Das Limonen Mousse im Kühlschrank anziehen lassen.

Anrichten:

Mit einer Lochtülle das Limonen Mousse in die Butter-Blätterteig-Blumen dressieren, mit frischen Aprikosen belegen und mit einer Rahmrosette dekorieren.

Variante:

Die Butter-Blätterteig-Blume zuvor mit flüssiger Schokolade filieren.

Zusätzlich mit einem Mohntuile ausgarnieren

