



HUG Choco Dessert-Tartelettes gefüllt mit weissem Moccamousse

Rezept für ca. 40 HUG Choco Dessert-Tartelettes 6 cm

Zutaten

1,25 dl	Rahm
50 g	Moccabohnen
1 St.	Eigelb
1 St.	Ei
20 g	Vanillezucker
2 Blatt	Gelatine
180 g	weisse Couverture
20 g	Cognac
3 dl	Rahm geschlagen



nach Belieben Rahm und Schokoladenmoccabohnen zum Verziern

Zubereitung:

1,25 dl Rahm mit den Moccabohnen aufkochen, während rund 10 Minuten ziehen lassen und abpassieren.

Das Eigelb mit dem Ei sowie dem Vanillezucker zuerst warm, dann kalt schlagen und mit dem Moccarahm vorsichtig mischen.

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Die weisse Couverture im Wasserbad erwärmen und unter die Eimasse ziehen. Die Gelatine auspressen, in wenig Cognac erwärmen und ebenfalls mit der Eimasse mischen. Anschliessend den steifgeschlagenen Rahm darunterziehen und in die Choco Dessert-Tartelettes füllen.

Die Choco Dessert-Tartelettes mindestens 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit geschlagenem Rahm und Schokoladen-Moccabohnen verzieren.

