



HUG Choux gefüllt mit Mandarinenmousse und Nüssen

Ein exklusives HUG Dessert – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für 4 grosse HUG Choux pur beurre Ø 7.5 cm

Zutaten

Mousse:

125 g	Mandarinsaft
75 g	Zucker
2	Eigelb
2 Blatt	Gelatine
75 g	Mandarinen- oder Orangen-Joghurt
225 g	geschlagener Rahm

Gesponnener Zucker:

200 g	Zucker
1 EL	Glucose
50 g	Wasser
30 g	Pistazien, gehackt
30 g	Nüsse, gehackt



Zubereitung:

Mousse: Mandarinsaft, Zucker und Eigelb im Wasserbad zuerst warm, dann kalt schlagen. Die in kaltem Wasser aufgelöste Gelatine ausdrücken und dazugeben. Kurz vors Stocken bringen und zuletzt Mandarinenjoghurt und den geschlagenen Rahm darunterziehen. Danach in einer Schüssel ca. 2-3 Stunden kühl stellen. Die Mousse in einen mit einer kleinen Lochtülle versehenen Spritzsack füllen. Die Choux damit vom Boden her füllen.

Gesponnener Zucker: Zucker, Glucose und Wasser in eine Pfanne geben und zu hellem Caramel kochen. Die gefüllten Choux mit der Oberseite im Caramel tunken und auf einer Platte zu einer Pyramide aufschichten, so dass die Choux aneinander kleben. Den restlichen Caramel etwas auskühlen lassen. Eine Gabel in den Caramel tunken und feine Fäden über den Choux-Baum ziehen. Zuletzt mit Nüssen bestreuen.

Tipp: Die Choux-Pyramide sieht noch schöner aus, wenn Sie für 8-12 Personen Choux aufbauen. Sie können dazu einen Mandarinsalat servieren. Ein schönes Dessert für die Feiertage.

