



HUG Dessert-Tartelettes Elegance mit Joghurtmousse und Sauerkirschen

Rezept für 25 HUG Dessert-Tartelettes Elegance 5,6 cm

Zutaten

Kirschkompott

200 g	Sauerkirschen
50 g	Zucker
200 ml	Rotwein
1 EL	Kirschwasser
1 EL	Speisestärke

Joghurtmousse

4 Blatt	Gelatine
3	Limetten
5 EL	Puderzucker
250 g	Vollmilchjoghurt nature
250 ml	Vollrahm



Zubereitung:

Kirschkompott:

Die Kirschen waschen und entsteinen. In einer Pfanne den Zucker hellbraun karamellisieren. Mit Rotwein und Kirschwasser ablöschen. 1 Minute kochen bis sich der Zucker gelöst hat. Die Kirschen dazugeben, einmal aufkochen, mit der leicht angerührten Speisestärke binden, 1 Minute leicht kochen, dann abkühlen lassen.

Für die Mousse die Gelatine einweichen. Die Schale von einer Limette fein abreiben und alle Limetten auspressen. Den Puderzucker sieben. 2/3 der Limettenschale, 4 EL Limettensaft und den Puderzucker mit dem Joghurt mischen. Den Rahm steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken, tropfnass bei milder Hitze erwärmen und zügig mit der Joghurtmasse verrühren. Ca. 10 Minuten kalt stellen bis die Masse zu stocken beginnt. Den Rahm sorgfältig unterheben. Die Joghurtmousse mit einem Spritzbeutel in die Tartelettes spritzen. Die gefüllten Tartelettes ca. 3 Stunden kühl stellen. Mit dem Kirschkompott und der abgeriebenen Limettenschale ausgarnieren und servieren.

Variante:

Wenn keine frischen Sauerkirschen erhältlich sind, kann man auch Sauerkirschenkompott aus Dosen oder Gläser verwenden.

