



HUG Dessert Tartelettes „Melba“

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

Rezept für 4 HUG Dessert Tartelettes 9cm / HUG Dessert Tartelettes 9cm mit dunkler Choco –Fettglasur

Zutaten

4	Dessert Tartelettes 9cm /
	Dessert Tartelettes 9cm mit dunkler Choco –Fettglasur
50 g	Dunkle Schokolade geschmolzen
4	Kugeln Vanilleeis
200 g	Himbeeren
2 EL	Himbeersirup
1 Msp.	Fecule (Kartoffelstärke)
1 EL	Himbeerschnaps
4 1/2	Eingemachte Pfirsiche
Zum Ausgarnieren:	
	Pistazien, Mandelscheiben und Minzblätter



Zubereitung:

Die Tartelettes mit geschmolzener Schokolade austreichen und erkalten lassen oder Dessert Tartelettes 9cm mit dunkler Choco –Fettglasur verwenden.

Himbeeren mit Himbeersirup erwärmen, Himbeerschnaps mit Fecule angerührt unter die Himbeeren ziehen, leicht eindicken lassen, sofort auskühlen lassen.

Die Tartelettes werden mit Vanilleeis ausgestrichen und mit Himbeeren bedeckt; mit dem in Fächer geschnittenen Pfirsich ausgarniert. Mit Pistazien, Mandelscheiben und Minze dekorieren.

Tipp:

Dazu können noch halbe Pfirsiche und Himbeeren separat serviert werden. Auf Wunsch mit etwas geschlagenem Rahm dekorieren.

