



HUG Dessert Tartelettes mit gratinierten Früchten

Rezept für HUG Dessert Tartelettes (9 cm)

Zutaten

Ananas
Mango
Kiwi
Orangen
oder andere exotische und/oder
einheimische Früchte und Beeren (je
nach Saison)
Zucker
Rahm und Eigelb
(Verhältnis: 1 Eigelb auf 0.75 dl
Rahm)
unbehandelte Zitrone
Puderzucker



Zubereitung

Die Früchte schälen und in dekorative Schnitze schneiden. Orangen schälen und filetieren. Früchte eventuell leicht erwärmen.

Den Rahm steif schlagen und die Eigelbe darunter ziehen. Die Zitronenschale abreiben und ebenfalls untermischen. Die Dessert Tartelettes mit den Früchten füllen. Bei Bedarf wenig Zucker zufügen. Die Rahm- und Ei-Masse locker über die Früchte geben. Sofort unter dem Salamander oder im Ofen bei grosser Oberhitze gratinieren. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

