



HUG Dessert Tartelettes Choco Royal mit Orangencrème

Rezept für ca. 40 HUG Dessert Tartelettes Choco Royal

Zutaten

2 Stück	Eigelb
2 Stück	Eiweiss
2.5 dl	Rahm
5 Stück	Gelatineblätter weiss
100 g	Zucker
375 ml	Orangensaft
½ Stück	Zitrone



Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die eingewichte, gut ausgedrückte Gelatine in etwas erwärmtem Orangensaft auflösen und mit dem übrigen Orangensaft zu der Eigelbmasse geben. Kalt stellen, bis die Masse anzieht. Erst den steifgeschlagenen Eisschnee, dann der steifgeschlagene Rahm unterziehen. In den Kühlschrank stellen, zieht die Creme an umgehend in Tartelettes dressieren.

Optional können die Tartelettes mit Orangen zesten oder Schokoladenfrills garniert werden.

