



HUG Dessert-Tartelettes Elegance gefüllt mit Pflaumen-Zimtcreme

Rezept für ca. 40 HUG Dessert-Tartelettes Elegance 5,6 cm

Zutaten

1,8 dl	Wasser
160 g	Dörripflaumen entsteint
70 g	Zucker
2 MS	Zimtpulver
90 g	Haselnüsse
300 g	Mascarpone
180 g	Magerquark
40 g	Zucker
8 g	Vanillezucker
2 MS	Zimtpulver
2 dl	Vollrahm



karamellierte Mandelsplitter
oder Baumnüsse nach Belieben
zum Garnieren

Zubereitung:

Das Wasser mit den Dörripflaumen, dem Zucker und dem Zimtpulver aufkochen und zugedeckt mind. 5 Minuten auf der Herdplatte ziehen lassen. Die Pflaumen absieben und den Sirup sowie die Pflaumen kühl stellen.

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne rösten.

Den Mascarpone, den Magerquark, den Zucker, den Vanillezucker sowie 1,3 dl Pflaumen-Zimtsirup mischen. Die Pflaumen fein hacken und mit den gerösteten Haselnüssen zur Masse geben. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen, anschliessend mind. 2 Stunden kühl stellen.

Die Creme mit einem Dressiersack mit Tülle oder mit einem Löffel in die Tartelettes füllen und nach Belieben mit karamellisierten Mandelsplittern oder Baumnüssen garnieren.

Variante:

Anstelle von Haselnüssen können auch zerleinerte Spekulatius-Bisquits verwendet werden.

