



HUG Dessert-Tartelettes mit Lebkuchen-Mousse

Rezept für ca. 24 HUG Dessert / Sablé Tartelettes Ø 7 cm

Zutaten

100 g	Kristallzucker
125 g	Eiweiss
125 g	Couverture weiss
25 g	Honig
1 KL	Zimtpulver
1 KL	Anispulver
1 MS	Muskatpulver
1 MS	Nelkenpulver
1 MS	Ingwerpulver
250 g	geschlagener Rahm



Dekoration:

getrocknete Äpfel,
gehackt
Trauben, entkernt

Zubereitung:

Zucker und Eiweiss zu Schnee schlagen. Die weisse Couverture im Wasserbad auflösen und in den Schnee einmelieren. Die Gewürze mischen und mit dem Honig unter die Masse rühren. Am Schluss den geschlagenen Rahm darunterziehen. Die Lebkuchen-Mousse mit einer Sterntülle in die Tartelettes dressieren und im Kühlschrank anziehen lassen.

Vor dem Servieren mit den gehackten Äpfeln und halbierten Trauben ausgarnieren.

