



Tartelettes Dessert HUG à la mousse au chocolat marbrée

Un dessert exclusif de HUG – créé tout spécialement par Trüffel GmbH, Wiesbaden

Recette pour les tartelettes Dessert HUG de Ø 3,8 cm

Ingrédients

Mousse blanche:

40 g sucre
40 g blanc d'œuf
60 g couverture blanche
125 g crème fouettée

Mousse foncée:

85 g couverture vanille
20 g crème
25 g blanc d'œuf
15 g sucre
85 g crème fouettée

Décoration:

zestes de citron
zestes de citron vert
petits rouleaux au chocolat



Préparation:

Mousse blanche: Battre le sucre et le blanc d'œuf en neige. Faire fondre la couverture blanche au bain-marie et mélanger aux blancs d'œuf en neige. Fouetter la crème et l'incorporer à cette préparation.

Mousse foncée: Faire fondre la couverture vanille au bain-marie. Mélanger la crème liquide et le jaune d'œuf. Battre en neige le sucre et le blanc d'œuf, mélanger la couverture liquide au mélange œuf/crème et incorporer cette préparation au blanc d'œuf en neige. Ajouter la crème fouettée et mélanger.

Puis mêler les deux mousses et en garnir les tartelettes au moyen d'une poche à douille à embout étoilé.

Couper des fines lanières de zestes de citron et de citron vert avec le couteau à zeste. Décorer les tartelettes avec les lanières de zestes et un petit rouleau au chocolat.

