



HUG Dessert Tartelettes mit marmorierter Mousse au chocolat

Ein exklusives HUG Dessert – speziell kreiert von der Trüffel GmbH, Wiesbaden

Rezept für HUG Dessert Tartelettes Ø 3,8 cm

Zutaten

Weisse Mousse:

40 g Zucker
40 g Eiweiss
60 g weisse Couverture
125 g geschlagener Rahm

Dunkle Mousse:

85 g Vanille-Couverture
20 g Rahm
25 g Eiweiss
15 g Zucker
85 g geschlagener Rahm

Dekoration:

Zitronenzesten
Limettenzesten
Schokoladeröllchen



Zubereitung:

Weisse Mousse: Zucker und Eiweiss zu Schnee schlagen. Die weisse Couverture im Wasserbad auflösen und unter den Schnee heben. Den Rahm schlagen und in die Masse einmelieren.

Dunkle Mousse: Vanille-Couverture im Wasserbad auflösen. Den flüssigen Rahm mit dem Eigelb mischen. Zucker und Eiweiss zu Schnee schlagen, die flüssige Couverture mit dem Ei-Rahm-Gemisch verrühren und unter den Schnee heben. Den geschlagenen Rahm in die Masse einmelieren.

Anschliessend die beiden Mousses zusammengeben und mit einem Dressiersack mit Sterntülle in die Tartelettes dressieren.

Mit dem Zestenreisser Zitronen- und Limettenstreifen schneiden. Tartelettes mit den Fruchtstreifen und einem Schokoladeröllchen ausgarnieren.

