



Exotische Phantasie

Rezept von Monika Reichlin, Gasthaus Kaiserstock in Riemenstalden
Gewinner HUG Creativ Wettbewerb „Dessert Fantasien“ 2007 in der Kategorie „Lehrlinge“

Rezept für ca. 10 HUG Dessert-Tartelettes Royal 5 cm

Zutaten:

Weisses Schokoladenmousse

- 1 Eiweiss
- 1 Eigelb
- 80 g weisse Couverture
- 5 g Eierlikör
- 170 g Rahm, geschlagen

Dunkles Schokoladenmousse

- 1 Eiweiss
- 1 Eigelb
- 80 g dunkle Couverture
- 5 g Rum
- 170 g Rahm, geschlagen



Weisses Schokoladenmousse

Zubereitung:

Die weisse Couverture schmelzen. Das Eigelb und den Eierlikör begeben und mischen. Den geschlagenen Rahm darunterziehen. Am Schluss das geschlagene Eiweiss sorgfältig darunter melieren. In die Schokoladenformen füllen und kühl stellen.





Dunkles Schokoladenmousse

Zubereitung:

Die dunkle Couverture schmelzen. Das Eigelb und den Eierlikör beigeben und mischen. Den geschlagenen Rahm darunterziehen. Am Schluss das geschlagene Eiweiss sorgfältig darunter melieren. In die Schokoladenformen füllen und kühl stellen. Die Tartelettes mit dem Schokoladenmousse füllen.

Crème Brûlée mit Physalis

33 g	Zucker
20 g	Wasser
78 g	Vollmilch
13 g	Zucker
3 g	Cremepulver, Vanille
13 g	Eigelb
20 g	Vollmilch
78 g	Vollrahm
5 Stk.	Physalismark

Bananen- Kokusmilchshake

1 dl	Milch
1 dl	Kokusnussmilch
50 g	Vanilleglace
50 g	Bananen

Crème Brûlée mit Physalis

Zubereitung:

Die 33 g Zucker dunkel karamellisieren und mit dem Wasser ablöschen und auflösen. Erste Milchmenge zum Karamell geben und aufkochen. Die 13 g Zucker mit dem Cremepulver, Eigelb und dem Physalismark und der restlichen Vollmilch in einer Schüssel verrühren.

die heisse Vollmilch unter ständigem rühren dazugeben. In die Kasserolle zurück giessen und unter ständigem rühren aufkochen. Creme durch ein Sieb passieren. Das ganze sofort im Eiswasser unter rühren Abkühlen. Den geschlagenen Vollrahm unter die kalte Creme ziehen. In die Förmchen füllen.





Orangenchuttsauce

60 g Orangensaft
20 g Zucker Agar, Agar

Dekoration

10 Stk. Orangenchips
40 Stk. Mangoschnitze
(mit Staubzucker und etwas Zitronensaft mariniert)
10 Stk. Physalis
20 Stk. Kokosnusstreifen
10 Stk. Schokoladen-Dekorationen
Scrivosa Decorschokolade
Rahm

Orangenchuttsauce

Zubereitung:

Orangensaft und Zucker mischen und mit Agar- Agar abbinden.

