



HUG Dessert-Tartelettes Schiffli mit Kokosmousse und exotischen Früchten

Rezept von Herr Harald Kammermeier, Hotel Schweizerhof in CH-6002 Luzern.

Rezept für ca. 50 HUG Dessert-Tartelettes Schiffli 10 cm

Zutaten:

Kokosmousse :

1 St.	Eier
1 St.	Eigelb
20 g	Vanillezucker
180 g	weisse Couverture
2 Bl.	Gelatine
40 ml	Batida de Coco
200 g	Kokosmark ohne Zucker
300 g	geschlagener Rahm



Zubereitung:

Eier, Eigelb und Vanillezucker warm/kalt schlagen. Die weisse Couverture auflösen und unter die Eimasse ziehen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und mit dem Batida de Coco erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Sofort unter die Eimasse heben. Das Kokosmark passieren und unterheben. Zuletzt den geschlagenen Rahm unterheben.

Das Kokosmousse für ca. 6 Stunden kalt stellen.

Anschliessend das Mousse glatt in die Dessert-Tartelettes Schiffli streichen, mit verschiedenen exotischen Früchten garnieren und mit gerösteten Kokosflocken bestreuen.

Bei Verwendung von Kiwi oder Ananas, sofort servieren.

