



## HUG Dessert Tartelettes mit Dörrbirnenmousse

Für Hobelkäse oder auch für Blauschimmel- und Weichkäsebeilage

Ein exklusives HUG Dessert – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für ca. 4 HUG Dessert Tartelettes 6cm

### Zutaten

100 g	Dörrbirnen fein schneiden
200 g	Mascarpone
20 g	Staubzucker
1 dl	Rahm, geschlagen



### Zubereitung:

Die Dörrbirnen fein schneiden. Mascarpone und Staubzucker glatt rühren. Dann die Dörrbirnenwürfel unterheben und zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben. Die Masse in die Förmchen abfüllen.

Mit wenig gerösteten Haselnüssen und Baumnüssen ausgarnieren.

