



## HUG Mini Choux gefüllt mit Schokoladenmousse und Birnenwürfelchen

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

Rezept für 16 HUG Mini Choux

### Zutaten

4 Birnen

Schokoladenmousse:

80 g Eigelb (4 Eigelb)

20 g Zucker

4 TL Ristretto

warm / kalt schlagen

200 g Couverture, (dunkle Schokolade) im Wasserbad auflösen und in die Eimasse geben  
alles zusammen glatt rühren, dann sofort den

100 g Rahm, geschlagen unterheben.

120 g Eiweiss (4 Eiweiss)

40 g Zucker  
zu Schnee schlagen und am Schluss untermelieren.

In Form füllen und ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen



### Zubereitung:

Die Birnen in Würfelchen schneiden und diese in etwas Zuckersirup blanchieren. In die aufgeschnitten Choux verteilen und mit dem Schokoladenmousse füllen; mit Puderzucker stäuben.

