



HUG Waffelkörbli mit dunkler Überzugsglasur – Tropical Paradise

Rezept von Daniela Lütolf, Confiserie Roggwiler, CH-9000 St. Gallen
Gewinnerin HUG Creativ Wettbewerb „Dessert Fantasien“ 2005 in der Kategorie „Ausgebildete“

Rezept für ca. 10 HUG Waffelkörbli mit dunkler Glasur

Zutaten:

Grundcrème:

125 g Milch
60 g Eigelb
75 g Zucker

Kokos-Mousse:

36 g Grundcrème
1.5 g Gelatine
25 g Kokosmilch
27 g Batida de coco
85 g Rahm geschlagen

Ananas-Mousse:

30 g Grundcrème
1 g Gelatine
35 g Ananasmark
65 g Rahm geschlagen

Ananas-Konfit:

150 g fein gewürfelte Ananas
40 g Butter
30 g Zucker
wenig Honig
wenig Vanille
12 Bl. Estragon

Dekoration:

getrocknete Ananas-
scheibe
Kokosnuss
Zitronengras
Häkel aus eingedickter
Couverture





Zubereitung:

Grundcrème:

Milch, Eigelb und Zucker in einer Pfanne zur Rose kochen.

Kokos-Mousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und im Wasserbad auflösen. Aufgelöste Gelatine mit Kokosmilch mischen und unter die Grundcrème ziehen. Den Batida de coco in die Masse geben und mischen. Den geschlagenen Rahm in die Masse melieren. Das Kokos-Mousse in die Waffelkörbli dressieren.

Ananas-Mousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und im Wasserbad auflösen. Aufgelöste Gelatine mit Grundcrème und Ananasmarm mischen. Den geschlagenen Rahm in die Masse melieren.

Mit dem Ananas-Mousse zwei „Nüssli“ auf das Kokos-Mousse dressieren.

Ananas-Konfit:

Die Butter auflösen und mit der fein gewürfelten Ananas mischen. Zucker, Honig, Vanille und Estragon begeben und mischen.

Die Ananas-Konfit auf dem Teller verteilen und mit Granatapfelkernen ausgarnieren.

