



HUG Waffelkörbli – Tutti Frutti

Rezept von Dennie van Grondelle, Seelandheim Worben, CH-3252 Worben.
Gewinner HUG Creativ Wettbewerb „Dessert Fantasien“ 2005 in der Kategorie „Lehrlinge“

Rezept für ca. 10 HUG Waffelkörbli mit dunkler Glasur

Zutaten:

350 g Früchtecocktail
(aus der Dose)
150 g Eigelb
75 g Zucker
12 g Gelatine
450 g Rahm
150 g Schokolade

Garnitur:

dunkle Couverture
weisse Couverture



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und im Wasserbad auflösen. Der Früchtecocktail aus der Dose mixen. Gemixter Früchtecocktail, Eigelb und Zucker zur Rose kochen. Gelatine unter die Masse ziehen. Masse auf Raumtemperatur oder bis kurz vor anziehen abkühlen lassen. Der geschlagene Rahm darunter ziehen und das Mousse sofort in das Waffelkörbli dressieren.

Mit diversen Früchten, Schokorahmen und Schokoblätter dekorieren.

Schokorahmen:

Auf eine Plastikfolie mit Couverture einen Rahmen dressieren. Kühl stellen. Der Rahmen mit wenig Couverture am Waffelkörbli befestigen.

Schokoblätter:

Ein Blech feucht abwischen. Darauf eine Plastikfolie legen und glatt streichen. Weisse Couverture auf der Folie verteilen. Mit einem gezackten Horn Wellen ziehen. Dann dunkle Couverture verteilen und glatt streichen. Bevor die Couverture zieht, gewünschte Formen ausstechen.

