



BeO-Kochtipp

Papaya-Kokosblume mit Zitronenschaumkern

Rezept für 12 Stück

Kokosbiskuit

180g	Eiweiss
80g	Zucker
80g	Mandeln gemahlen
80g	Kokos gemahlen
30g	Weissmehl
125g	Zucker

Zubereitung

Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen. Gemahlene Mandeln, gemahlener Kokos, Weissmehl und Zucker mischen und unter den Eiweiss-Schnee melieren. Masse ca. 0,5 mm dick auf eine Backmatte verteilen und bei 160°C, ca. 15 Min. im Umluftofen backen. Nach dem Backen mit Kristall- oder Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen. Aus dem Biskuit Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen.

Italienische Meringues

125g	Eiweiss
115g	Zucker
40g	Wasser

Zubereitung

Eiweiss steif schlagen. Zucker und Wasser auf 121°C kochen und langsam dem steifen Eiweiss begeben und kalt schlagen.

Papaya-Kokosmousse

125g	Papayapüree
125g	Kokospüree
10g	Gelatine
50g	ital. Meringues
150g	Rahm

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40
079 696 35 41
r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch





BeO-Kochtipp

Zubereitung

Papaya- und Kokospüree mischen, aufgelöste Gelatine begeben und verrühren. Italienische Meringues und geschlagenen Rahm darunter ziehen.

Zitronenschaumkern

100g	Eiweiss
100g	Zucker
1St.	Zitrone /Abrieb

Zubereitung

Eiweiss leicht aufschlagen und in zwei Teilen den Zucker einrieseln lassen und zu Schnee schlagen. Kurz vor Ende den Zitronenabrieb begeben und nochmals kurz schlagen. Masse in Halbkugelform (3 cm Durchmesser) füllen und im Schockfroster gefrieren. Papaya-Kokosmousse in PVC-Blumenform halbvoll füllen. Tiefgefrorener Zitronenschaumkern in Halbkugelform darauf legen und mit Mousse die Form ganz füllen. Ausgestochene Kokosbiskuitkreise darauf legen und tiefkühlen.

Papayawürfel in Rotwein

150g	Rotwein
50g	Zucker
½St.	Vanillestängel ausgekratzt
1St.	Papaya reif

Zubereitung

Rotwein, Zucker und Vanillestängel ausgekratzt aufkochen. Vom Feuer nehmen und Papayawürfel begeben und etwas ziehen lassen.

Papayamousseblume durch leichtes Erwärmen im Wasserbad aus der Form lösen und auf ein Backpapier legen. Tiefkühlen. Anschliessend mit oranger Kakaobutterfarbe airbrushen. Couvertureplättchen oben drauf legen und Papayawürfel in Rotwein darauf verteilen. Dekor aus Schokolade und Ricola-Spirale.

Tipp

Kann ohne Dekor und Papayawürfel in Rotwein im Tiefkühler aufbewahrt werden.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40
079 696 35 41
r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch

