



BeO-Kochtipp

Aprikosen-Zitronenmousse mit Aprikosen-Thymiangelee und Schokoladenbiskuit hell

Silikonform 40 cm x 5,5 cm

Rezept für 60 Stück à 2,5 cm x 2,5 cm

Schokoladenbiskuit

125g	Butter
180g	Zucker
250g	Venezuela 70% Couverture Carma flüssig
250g	Eigelb
250g	Mandeln gemahlen
120g	Aprikosen getrocknet
60g	Apricotine 45% Lateltin
300g	Eiweiss
75g	Zucker

Zubereitung

Aprikosen getrocknet in Würfel schneiden und in Apricotine einlegen (1 Tag). Weiche Butter und 180 g Zucker schaumig schlagen. Venezuela Couverture flüssig begeben und mischen. Eigelb begeben und nochmals schaumig schlagen. Mandeln gemahlen begeben und mischen. Eiweiss und 75 g Zucker zu Schnee schlagen und mit den getrockneten bzw. eingelegten Aprikosenwürfeln und dem Apricotine in die Masse geben und darunter heben. Masse in Silikon-Stangen-Form geben und bei 160°C, ca. 20 – 30 Min. im Umluftofen backen. Auskühlen lassen.

Biskuit aus der Form nehmen und tiefkühlen.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner

Niederhäusern 86

CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40

079 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch

swisspastrydesign.ch





BeO-Kochtipp

Aprikosen-Thymiangelee

400g	Aprikosen frisch oder TK
150g	Weisswein
100g	Zitronensaft
150g	Aprikosenpüree Boiron
100g	Wasser
120g	Zucker
1St.	Vanillestängel
	Thymian
14g	Gelatine

Zubereitung

Weisswein, Zitronensaft, Aprikosenpüree, Wasser, Zucker, Thymian und ausgekratzer Vanillestängel aufkochen. Aprikosen in 1 – 2 cm grosse Würfel schneiden, in den Sud legen und kurz aufkochen. Thymian entfernen. Aufgelöste Gelatine begeben. In Silikon-Stangen-Form füllen und auskühlen lassen, so dass der Gelee anziehen kann.

Aprikosen-Zitronenmousse

75g	Zucker
40g	Butter
70g	Zitronensaft Boiron
60g	Vollei
300g	Aprikosenpüree Boiron
180g	Sauerhalbrahm
12g	Gelatine
400g	Rahm

Zubereitung

Zucker, Butter, Zitronensaft und Vollei zusammen aufkochen bis eine Bindung entsteht. Aprikosenpüree begeben, verrühren und auskühlen lassen. Sauerhalbrahm dazu mischen. Aufgelöste Gelatine begeben, verrühren und den geschlagenen Rahm darunter ziehen. Mousse auf den angezogenen Aprikosen-Thymiangelee in die Stange füllen und kühlen. Schokoladenbiskuit auf das Aprikosen-Zitronenmousse legen. Kühlen. Dekor mit Ricola-Zucker-Dekor und Knusperperlen.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

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

