



## BeO-Kochtipp

### Beerentarte mit Schokoladenbiskuit und Nougat

#### Nougatboden

110 g	Zucker
110g	Butter
1g	Pektin
45g	Glukose
130g	Haselnüsse, gemahlen

#### Zubereitung

Zucker, Butter und Glukose aufkochen, gemahlene Haselnüsse begeben und mischen. Zwischen zwei Backmatten dünn ausrollen und bei 160°C, ca. 12 Minuten backen. Kurz nach dem Backen mit einem Ausstecher den Nougatboden ausstechen.

#### Schokoladenbiskuit

125g	Butter
180g	Zucker
250g	Eigelb
250g	Macadamianüsse, gemahlen
250g	Couverture, Venezuela 70%
75g	Zucker
300g	Eiweiss

#### Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Flüssige Couverture begeben und mischen. Eigelb dazu geben und erneut schaumig schlagen. Zucker und Eiweiss mischen und auch schaumig schlagen und mit den gemahlene Macadamianüssen unter die Eigelb-Zucker-Masse heben. In ein ausgebutterten Tortenring von 10 cm Durchmesser abfüllen und bei 170°C, ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

#### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

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





## BeO-Kochtipp

### Zitronenmousse

45g	Zucker
20g	Butter
15g	Zitronensaft
30g	Vollei
100g	Zitronensaft
40g	Staubzucker
90g	Sauerhalbrahm
9-10g	Gelatine
250g	Rahm

### Zubereitung

Zucker, Butter, 15 g Zitronensaft und Vollei unter stetem Rühren auf 80°C erwärmen, bis eine homogene Masse entsteht. 100 g Zitronensaft und Staubzucker begeben, mischen und auskühlen lassen. Sauerhalbrahm dazu geben und mischen, aufgelöste Gelatine begeben und verrühren. Den Rahm geschlagen darunter ziehen. Zitronenmousse abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Vor Gebrauch nochmals kurz aufrühren und mit einem Dressiersack mit Rundtülle auf das Schokoladenbiskuit in Blumenform dressieren.

### Himbeer-Erdbeermousse

35g	Zucker
20g	Butter
15g	Erdbeerpüree
30g	Vollei
150g	Himbeerpüree
90g	Sauerhalbrahm
7g	Gelatine
200g	Rahm

### Zubereitung

Gleiche Herstellung wie Zitronenmousse. Fertiges Himbeer-Erdbeermousse in Silikonform füllen und gefrieren. Anschliessend aus der Form lösen und mit roter Kakaobutterfarbe airbrushen.

### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

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





## BeO-Kochtipp

### Aufbau

- Nougatboden
- Schokoladenbiskuit mit etwas Zitronenmousse auf dem Nougatboden befestigen
- Zitronenmousse dressiert
- Das gearbrushte Himbeer-Erdbeermousse darauf legen und mit frischen Beeren Ricola-Dekor verzieren

### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

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

