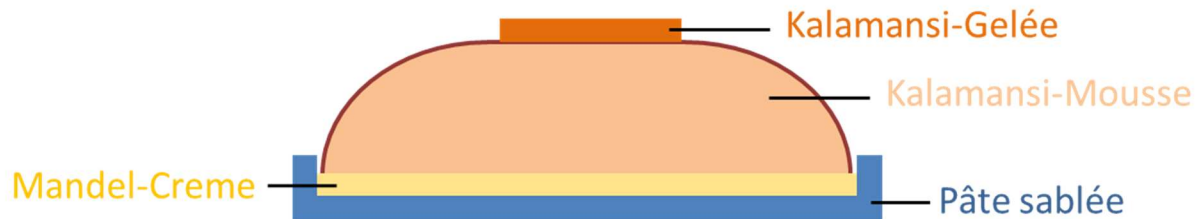


Kalamansi-Tartelette



Pâte Sablé

Zutaten

460 g Mehl
275 g Butter
73 g Eigelb
Abgeriebene Schale einer Orange
Abgeriebene Schale einer Zitrone
185 g Puderzucker
5 g Salz
2 g Vanille-Extrakt

Zubereitung

Kalte Butter in kleine Würfel schneiden und bei Zimmertemperatur etwas anwärmen lassen (ca. 12-14°C). Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen und im Kühlschrank ruhen lassen. Auf 3 mm Dicke auswallen. Die Tarte Ringe mit dem Teig auskleiden (Boden und Wände separat zurechtschneiden).

Mandel-Creme

Zutaten

60 g weiche Butter
75 g gemahlene Mandeln
7,5 g Puddingpulver
60 g Zucker
45 g Ei
Abgeriebene Schale einer Orange

Zubereitung

Alle Zutaten von Hand zu einer glatten Creme verrühren und mit Hilfe eines Dressiersackes in die Tarte-Böden füllen.

Bei 160°C ca 15 Minuten backen. Die Mandelcreme sollte leichte Farbe kriegen.

Kalamansi-Mousse

Zutaten

100 g weisse Schokolade
80 g Kalamansi Püree
3 g Gelatine
200 g Sahne

Zubereitung

Gelatine einweichen. Schokolade langsam in einem Wasserbad schmelzen. In einem kleinen Topf das Kalamansi-Püree erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das heisse Kalamansi-Püree in drei Schritten zur geschmolzenen Schokolade geben und nach jedem Schritt gut rühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Kalamansi-Schokolade heben. Die Masse in die Silikon-Form füllen und einfrieren.

Kalamansi-Deko

Zutaten

120 gr Kalamansi Püree
6 gr of Glucose
20 gr Zucker
2.5 g Gelatine

Zubereitung

Püree mit Glucose und Zucker aufkochen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen und in die Silikonform giessen. Bis zur Verwendung einfrieren.