

HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm Pina Colada



Rezept für 10 Personen Ananasragout

Zutaten

25 g	Zucker
100 g	Ananaswürfel, klein
10 ml	Rum, braun

Zubereitung

Den Zucker schmelzen lassen, wenn er braun wird und anfängt zu schäumen die Ananas dazu geben. Kurz durchschwenken und den Rum begeben. Solange kochen lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Ananas umfüllen und zugedeckt bis zur Verwendung aufbewahren.

Kokosgelee

Zutaten

125 ml	Kokosmilch, ungesüsst
15 g	Zucker
1 g	Agar-Agar
5 ml	Rum, weiss
	Kokosraspel

Zubereitung

Alles miteinander vermischen und einmal kräftig aufkochen lassen. 1 cm hoch in ein flaches Gefäß füllen, bei Raumtemperatur anziehen lassen, dann kalt stellen. Wenn es fest geworden ist, mit



We ♥ your creativity!

einem Ausstecher (Ø 3cm) 10 Kreise ausstechen. Die Kreise kurz vor dem Anrichten in Kokosraspel wenden.

Rum-„Kaviar“

Zutaten

80 ml Wasser
30 ml Rum, braun (z.B. Myers)
15 g Zucker
1 g Algin (Texturas)

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Mixstab verarbeiten. Um eventuelle Luftblasen zu entfernen entweder vakuumieren oder über Nacht stehen lassen. Die Masse in eine Spritze aufziehen und in ein Clacibad (Wasser mit 3% Calcic angereichert) tropfen. Ca. 30 Sek. darin lassen und mit einem Sieblöffel in klarem Wasser abspülen. Diesen Vorgang am besten kurz vor dem Servieren durchführen. Die HUG Tartelettes mit dem Ananasragout füllen, Kokosgeleescheiben darauf setzen und mit Kaviar garnieren.