

NY Cheesecake

mit Mango und Mohn



Zutaten (für 10 Portionen)

250 g Butterkekse
100 g Butter

300 g Dänisches Zitronen Fromage
500 ml Milch
500 ml Sahne
15 g gemahlener Mohn

500 ml Fruchtpüree Mango
30 g Sofort-Gelatine

10 Dekor-Dreieck
Beeren, Minze

NY Cheesecake

mit Mango und Mohn

Zubereitung

- 1 Eine Springform mit Klarsichtfolie auslegen. Butterkekse in Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerdrücken. Butter zerlassen und mit den Kekskrümeln vermischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und leicht andrücken. Kalt stellen.
- 2 Dänisches Zitronen Fromage mit Milch und Sahne in einer Küchenmaschine aufschlagen. Mohn unterrühren, auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen.
- 3 Sofort-Gelatine mit Fruchtpüree Mango verrühren. Sobald das Fruchtpüree fest wird auf dem Cheesecake verteilen und kühl stellen.
- 4 NY Cheesecake in Tortenstücke schneiden und auf einen Teller setzen. Mit frischen Beeren, Minzblatt, Mohn und Dekor-Dreieck dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92205
Fruchtpüree Mango



Art.-Nr. 94672
Dänisches Zitronen Fromage



Art.-Nr. 97648
Dekor Dreieck

Dreierlei von Rhabarber



Zutaten (für 10 Portionen)

Rhabarber Espuma

300 g Rhabarberpüree
200 g Texturgeber
100 g Zucker
100 g Sahne
Orangenlikör

Rhabarber Panna Cotta

140 g Panna Cotta
500 ml Milch
500 ml Sahne

Rhabarbertartelette

Mürbeteig aus dem Kühlregal
300 g Rhabarber
70 g Crème Brûlée
250 ml Milch
250 ml Sahne
Puderzucker

300 g Rhabarber
200 g Zucker
Vanillemark
100 ml Apfelsaft
Speisestärke

Dekor-Dreieck

Dreierlei von Rhabarber



Zubereitung

- 1 Rhabarberpüree mit Texturgeber, Zucker, Sahne, Orangenlikör aufmixen und in einen Espuma Siphon abfüllen. Mit 2 N₂O Kapseln befüllen, kräftig schütteln und kalt stellen.
- 2 Kleine Tarteletteformen mit dem Mürbeteig auslegen, klein geschnittenen und gezuckerten Rhabarber auf dem Teig verteilen. Crème Brûlée in heißes Milch/Sahne Gemisch einrühren und aufkochen lassen. Über den Rhabarber gießen und die Tartelettes im Ofen für ca. 20 Minuten bei 180 °C backen.
- 3 Panna Cotta in heißes Milch/Sahne Gemisch einrühren und aufkochen lassen. In kleine Gläser abfüllen und auskühlen lassen. Rhabarber in Scheiben schneiden und mit Zucker, Vanillemark und Apfelsaft dünsten. Wenn der Rhabarber weich ist mit etwas angerührter Speisestärke abbinden und rasch abkühlen lassen.
- 4 Den noch lauwarmen Rhabarbertartelette mit Puderzucker bestreuen und auf einen Teller setzen. Rhabarber Espuma daneben auf den Teller dressieren und mit einem Dekor-Dreieck und etwas Minze dekorieren. Zusammen mit dem Rhabarber Panna Cotta servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 97492 Crème Brûlée (o. Abb.)

Art.-Nr. 97490 Panna Cotta (o. Abb.)



Art.-Nr. 97648
Dekor-Dreieck



Art.-Nr. 90346
Texturgeber

Joghurt-Limetten Creme

mit Passionsfrucht und Kiwi



Zutaten (für 10 Portionen)

200 g	Basis für Bayerische Creme
125 ml	Milch
125 g	Joghurt
250 ml	Sahne
1	Limette
300 g	Passionsfruchtmark
150 g	Zucker
	Instant Binder
500 g	Kiwi

Joghurt-Limetten Creme

mit Passionsfrucht und Kiwi

Zubereitung

- 1 Basis für Bayerische Creme in das Milch/Sahne Gemisch einrühren und in einer Küchenmaschine bei höchster Stufe aufschlagen. Joghurt, Limettensaft und Limettenabrieb zugeben.
- 2 Passionsfruchtmark mit Zucker abschmecken und mit Instant Binder dickflüssig abbinden.
- 3 Kiwi in kleine Würfel schneiden.
- 4 Joghurt-Limetten Creme abwechselnd mit der Passionsfruchtsauce in ein Glas einfüllen und für 2 Stunden kaltstellen.
- 5 Vor dem Servieren das Kiwiragout auf die Mousse geben und mit einer Gebäck-Hippe dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 99857
Cura Plus Instant Binder



Art.-Nr. 96148
Basis für Bayerische Creme

Cappuccino Parfait

mit Zwergorangen



Zutaten (für 10 Portionen)

400 g Basis für Parfait
700 ml Milch
300 ml Espresso, kalt
Biskuitböden, kleine runde Silikonbackformen

800 g Zwergorangen
800 ml Wasser
20 g Zucker
80 g Butter
300 g Zucker, braun
Orangensaft, Cointreau

Cappuccino Parfait

mit Zwergorangen



Zubereitung

- 1 Basis für Parfait in Milch/Espresso Gemisch einrühren und in einer Küchenmaschine auf höchster Stufe aufschlagen. Cappuccino Parfait in die Silikonformen einfüllen, Biskuit rund ausstechen und auf das Parfait legen. In den Tiefkühler stellen.
- 2 Wasser mit Zucker zum Kochen bringen. Zwergorangen dazu geben und im siedenden Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken.
- 3 Butter mit braunem Zucker und einem Schuss Orangensaft aufkochen, Zwergorangen dazugeben und bei geringer Hitze einkochen lassen. Mit etwas Cointreau abschmecken.
- 4 Etwas Kakao auf einen Teller streuen und das Cappuccino Parfait darauf anrichten, Zwergorangen daneben geben und mit ein paar Beeren und Minze dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 94603
Basis für Parfait

Gratinierte Erdbeeren mit Vanilleeis



Zutaten (für 10 Portionen)

800 g Erdbeeren
 150 ml Fruchtpüree Erdbeere
 Grand Marnier

140 g Basis für Crème Brûlée
 500 ml Milch
 500 ml Sahne
 150 g Mascarpone

500 g Vanilleeis
 10 Dekor-Dreieck

Rohrzucker, Minze

Gratinierte Erdbeeren mit Vanille Eis

Zubereitung

- 1 Erdbeeren in Spalten schneiden, mit Fruchtpüree Erdbeere und Grand Marnier marinieren und in tiefen Tellern anrichten.
- 2 Milch und Sahne aufkochen, Basis für Crème Brûlée einrühren und kurz durchkochen lassen. Mascarpone einrühren und über die Erdbeeren gießen. Auskühlen lassen.
- 3 Mit etwas Rohrzucker bestreuen und unter dem Salamander gratinieren lassen.
- 4 Eine Kugel Vanilleeis in die Mitte geben, mit Minze und Dekor-Dreieck dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 97492
 Basis für Crème Brûlée



Art.-Nr. 92204
 Fruchtpüree Erdbeere



Art.-Nr. 97648
 Dekor-Dreieck

Mousse von Schokolade und Kokosnuss



Zutaten (für 10 Portionen)

400 g Mousse au Chocolat Noir
700 ml Milch
300 ml Kokosmilch

200 ml Fruchtpüree Mango

Frische Früchte
Minze, Kokosnuss

Mousse von Schokolade und Kokosnuss

Zubereitung

- 1 Milch und Kokosmilch vermischen, Mousse au Chocolat Noir einrühren und mit einer Küchenmaschine bei höchster Stufe für 4 Minuten aufschlagen. In einen flachen Behälter abfüllen und für 2 Stunden kalt stellen.
- 2 Nocken von der Mousse abstechen und je 2 auf einem Teller anrichten. Mit Früchten, Fruchtpüree Mango, Minze und Kokosnussraspeln dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 96104
Mousse au Chocolat Noir



Art.-Nr. 92205
Fruchtpüree Mango

Panna Cotta

mit Erdbeerespresso und Schokoladenmousse



Zutaten (für 10 Portionen)

70 g Fruchtpüree Erdbeere
500 ml Espresso
40 g Zucker

140 g Panna Cotta
500 ml Milch
500 ml Sahne

200 g Mousse au Chocolat Noir
500 ml Milch

10 Dekor-Dreiecke

Panna Cotta

mit Erdbeerespresso und Schokoladenmousse

Zubereitung

- 1 Fruchtpüree Erdbeere mit Espresso und Zucker verrühren und auf 10 Gläser verteilen. Über Nacht in den Tiefkühler stellen.
- 2 Panna Cotta zubereiten, etwas auskühlen lassen und direkt auf die tiefgekühlten Esspressogläser verteilen. Kaltstellen.
- 3 Mousse au Chocolat Noir zubereiten und auf die Panna Cotta dressieren. 4 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Dekor-Dreieck dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 96104
Mousse au Chocolat Noir



Art.-Nr. 92204
Fruchtpüree Erdbeere



Art.-Nr. 97490
Panna Cotta



Art.-Nr. 97648
Dekor-Dreieck

Kokos Panna Cotta

mit Früchteratouille und Mangosorbet



Zutaten (für 10 Portionen)

280 g Panna Cotta
2000 ml Kokosmilch

250 g Ananas
250 g Papaya
250 g Mango
250 g Kiwi

500 ml Mangosorbet (TK)

geröstete Kokosraspeln,
Fruchtpüree Rote Beeren, Minze
weißer Rum, Zucker



Kokos Panna Cotta

mit Früchteratouille und Mangosorbet

Zubereitung

- 1 Panna Cotta in heiße Kokosmilch einrühren, aufkochen und in Förmchen abfüllen.
- 2 Früchte in Würfel schneiden, mit weißem Rum und Zucker marinieren.
- 3 Kokos Panna Cotta auf einem Teller anrichten. Früchteratouille daneben geben und eine Kugel Mangosorbet aufsetzen. Mit Kokosraspeln, Fruchtpüree und Minze dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92206
Fruchtpüree Rote Beeren



Art.-Nr. 97490
Panna Cotta

Rhabarberstreuselkuchen

mit Eierlikörmousse und Erdbeerschaum



Zutaten (für 10 Portionen)

150 g	Mousse Vanille	380 ml	Fruchtpüree
450 ml	Milch		Erdbeere
50 ml	Eierlikör	75 g	Natur-Joghurt
		25 g	Zucker
600 g	Rhabarber	3 cl	Himbeergeist
100 g	Zucker	400 ml	Sahne
20 g	Vanillezucker		
			Erdbeeren, Minze
150 g	Mehl		Schokoladenperlen
80 g	Zucker		
1	Zitrone		
100 g	Butter		

Rhabarberstreuselkuchen

mit Eierlikörmousse und Erdbeerschaum

Zubereitung

- 1 Mousse Vanille nach Anleitung zubereiten, mit Eierlikör parfümieren und für 4 Stunden kalt stellen.
- 2 Rhabarber in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Förmchen mit Butter austreichen.
- 3 Rhabarberstücke mit Zucker und Vanillezucker mischen und in die Förmchen geben.
- 4 Streusel aus kalter Butter, Mehl, Zitronenabrieb und Zucker krümelig kneten. Über den Rhabarber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 15–20 Minuten backen.
- 5 Fruchtpüree Erdbeere mit Joghurt, Zucker und Himbeergeist vermischen und durch ein feines Sieb passieren.
- 6 Mit Sahne mischen, in den Isi-Bläser abfüllen und mit 2 N₂O Patronen befüllen
- 7 Den lauwarmen Rhabarber-Streuselkuchen auf einem Teller anrichten, Erdbeer-Schaum in ein Shot-Glas füllen und mit einer Nocke Eierlikör-Vanille mousse auf den Teller geben. Mit Minze, Erdbeeren und Schokoladenperlen dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 96113
Mousse Vanille



Art.-Nr. 92204
Fruchtpüree Erdbeere

Hugo Parfait mit Roter Grütze



Zutaten (für 10 Portionen)

- 400 g Basis für Parfait
- 800 ml Milch
- 100 ml Prosecco
- 100 ml Holunderblütensirup
- 50 ml Limettensaft

- 200 g Pistazien, gehackt

- 500 g Rote Grütze Gartenfrüchte
- Minze, Limone

Hugo Parfait mit Roter Grütze

Zubereitung

- 1 Basis für Parfait in einer Küchenmaschine mit Milch aufschlagen. Nach und nach Prosecco, Holunderblütensirup und Limettensaftiterrühren.
- 2 Eine Form mit Frischhaltefolie auskleiden und mit der Parfaitmasse füllen. Über Nacht in den Tiefkühler stellen. Gefrorenes Parfait aus der Form lösen und in fein gehackten Pistazien wälzen. Nochmals einfrieren.
- 3 Rote Grütze auf einem Teller anrichten, Parfait in Scheiben schneiden und neben die Rote Grütze geben. Mit Limonenscheibe und Minze dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 90223
Pistazien, gehackt



Art.-Nr. 94603
Basis für Parfait



Art.-Nr. 98028
Rote Grütze Gartenfrüchte

Rote Grütze

mit Joghurt-Vanille-Schaum



Zutaten (für 10 Portionen)

500 g Joghurt
200 g Texturgeber
180 g Läuterzucker
100 ml Sahne
10 ml Limettensaft
Vanille, gemahlen

160 g Zucker
30 g Kakao

80 g Mehl
90 g Butter

800 g Rote Grütze
Gartenfrüchte
Pistazien, gehackt

Rote Grütze

mit Joghurt-Vanille-Schaum



Zubereitung

- 1 Joghurt, Texturgeber, Läuterzucker, Sahne, Limettensaft und Vanille in ein hohes Gefäß geben und durchmischen. Passieren. In einen Espuma Siphon abfüllen und mit 2 N₂O Kapseln befüllen. Kräftig schütteln und kaltstellen.
- 2 Zucker, Kakao, Mehl und Butter zusammenkneten und kühl stellen. Aus dem Teig 10 gleichmäßige Kugeln formen, auf ein gut gefettetes Backblech legen und flachdrücken. Bei 160 °C backen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.
- 3 Rote Grütze in Gläsern anrichten und den Joghurt-Vanille-Schaum aufdressieren. Mit den Schokoladen Krokant Stücken und etwas Pistazien dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 90223
Pistazien, gehackt



Art.-Nr. 90346
Texturgeber



Art.-Nr. 98028
Rote Grütze Gartenfrüchte

Erdbeer Avocado Parfait

mit Pistazien Crumble



Zutaten (für 10 Portionen)

200 g	Basis für Parfait	100 g	Vanillesauce
500 ml	Milch	500 ml	Milch
100 ml	Fruchtpüree Erdbeere		Frische Beeren Minze
2	Avocados		Fruchtpüree Mango
150 g	Crème fraîche		
2	Zitronen		
20 ml	Cointreau		
50 g	Mehl		
50 g	weiße gemahlene Mandeln		
50 g	Zucker		
50 g	Butter		
50 g	gemahlene Pistazien		

Erdbeer Avocado Parfait

mit Pistazien Crumble

Zubereitung

- 1 Basis für Parfait nach Anleitung zubereiten. Avocados mit Crème fraîche und Zitronensaft fein pürieren und unter die Hälfte der Parfaitmasse mischen. Die andere Hälfte mit Fruchtpüree Erdbeere und Cointreau abschmecken, in eine Daziegelform füllen und 24 Stunden einfrieren.
- 2 Pistazien Crumble: Mehl, Mandeln, Zucker, Butter und Pistazien zu Streuseln verkneten und bei 160 °C 8 Minuten im Ofen backen.
- 3 Vanillesauce nach Anleitung zubereiten.
- 4 Parfait in Scheiben schneiden und aufrecht auf einem Teller anrichten. Mit Pistazien Crumble bestreuen. Vanillesauce angießen und mit den Fruchtpürees, frischen Beeren und Minze dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 92205
Fruchtpüree Mango



Art.-Nr. 90223
Pistazien, gehackt



Art.-Nr. 92204
Fruchtpüree Erdbeere



Art.-Nr. 97516
Vanillesauce



Art.-Nr. 94603
Basis für Parfait