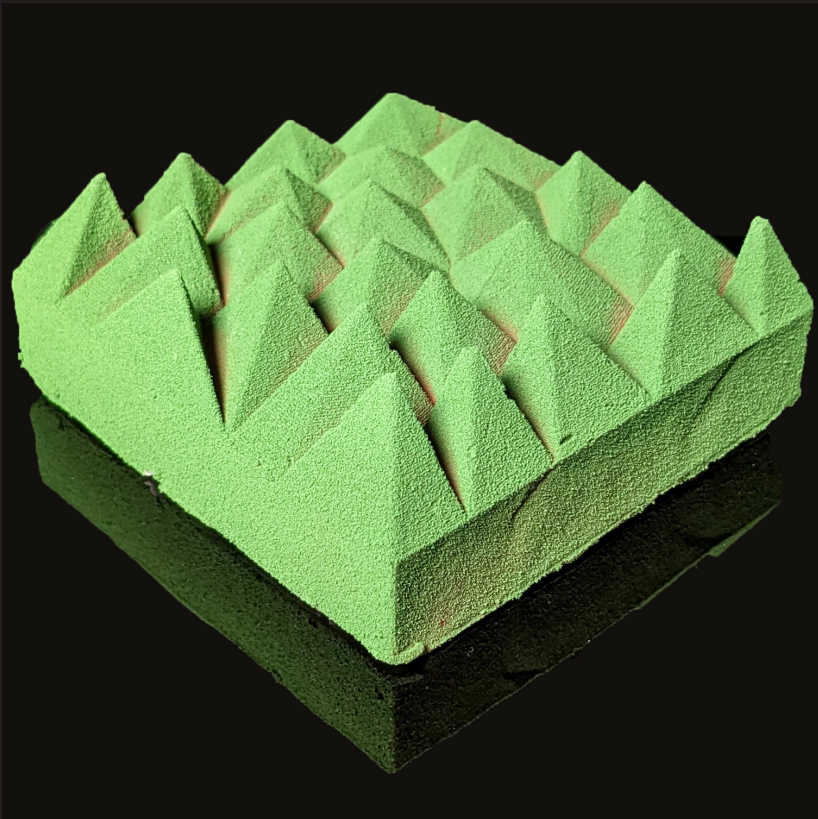


1

RED  
AUSTRIAN ALPS

*by Kilian Hoffmann*

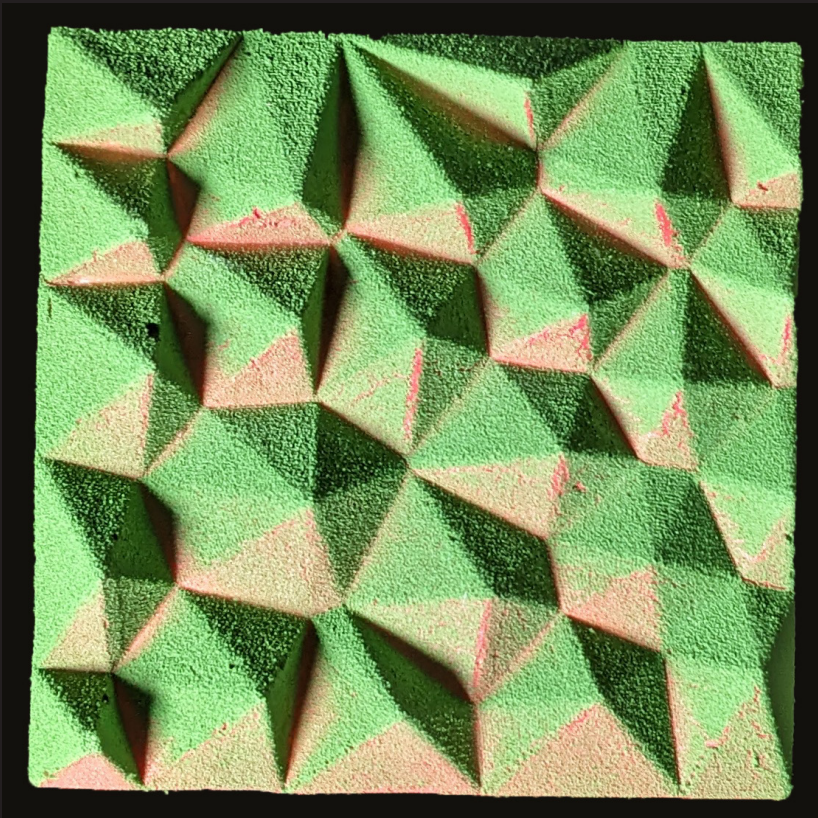


4

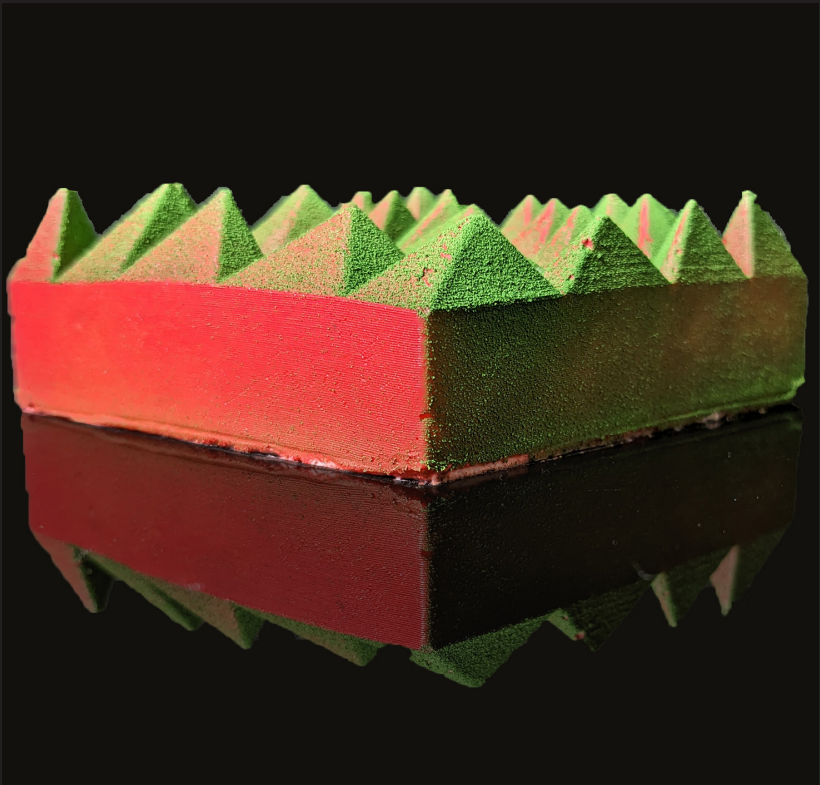
2



5



3



6





Zutaten

FÜR 6-8 STÜCKE

FÜR DIE HELLE MOUSSE

250 ml Sahne  
70 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
50g weiche Butter  
1 Ei  
Für die schokoDecke  
40 g Zartbitterschokolade

FÜR DEN SCHOKOZUCKERTEIG

115 g Butter  
70 g feinsten Kristallzucker  
1 Prise Salz  
200 g Weizenmehl  
10 g ungesüßtes Kakaopulver  
1 Ei

FÜR DEN PISTAZIENBISKUIT

70 g feinsten Kristallzucker  
2-3 Eigelb

1 Ei  
75 g gemahlene Pistazien  
65 g Weizenmehl

FÜR DAS HIMBEERGELEE

250 g Himbeeren  
6 g Gelatine  
180 g feinsten Kristallzucker  
120 ml Wasser

FÜR DIE CREMIGE GANACHE

6-8 Eigelb  
120 g feinsten Kristallzucker  
500 ml Vollmilch  
400 g Zartbitterschokolade

RED

AUSTRIAN ALPS

by Kilian Hoffmann

Rezept

1 Die Schokoladenmousse.....

2 Das Himbeergelee.....

3 Oluptatem. Mus aut earum hicabo. Puda volorem qui ommost que latur andios apient quo es as untiorati ate pos non postius non res quia nihil enisquae. Bus, ipsam alibus, es iuritaquam, te denihic tisciendit odipieniat voluptate enient.

4 Ulpa qui ulpariam, quistor eheniet, sum ipsa connimp orection nobis eos sitibus remquo quo blaboris excescit aut in nus, quate mi, que ped uteniet ao.

5 Periatem faceptatum, cuptatum non resciatem et experor eictotatis magnien imaximus audam dici venes volora quo eos sentiis dollupt umquam as volo iliques etur sus doluptatur re, as sunt eos et il ipsame esequaecest, volupta estibeaquunt voluptatem liatur adi netur?

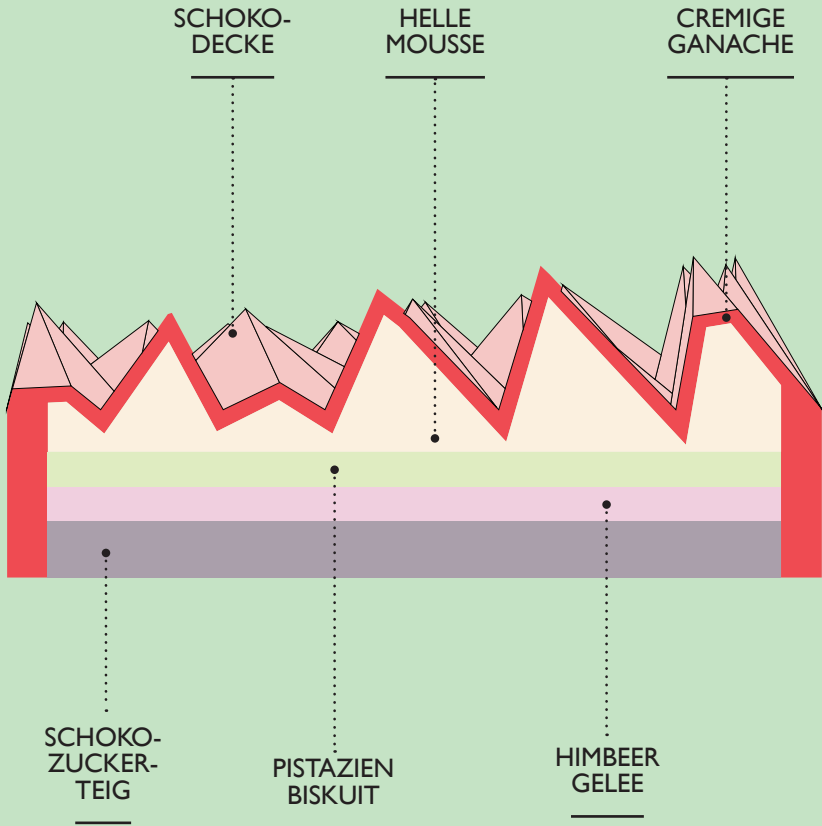
6 Apis es aditibus quo te est officto beate vel iumquid issitatur, oditatem ped utas quaeptatis sin ne commiende debitia ndantio dus arcipis enim nis eos eictis excepta tusdae. Mo digent amus

7 Ut velescit est doluptatis estempo rporehenit acia pro mosant ad molume eosam es eicaectassi aut aut doluptas dolum facerch ilique volum fugit anditis et fugit et rerum ut facersp erecest eni acil eum nienis ut qui di testion

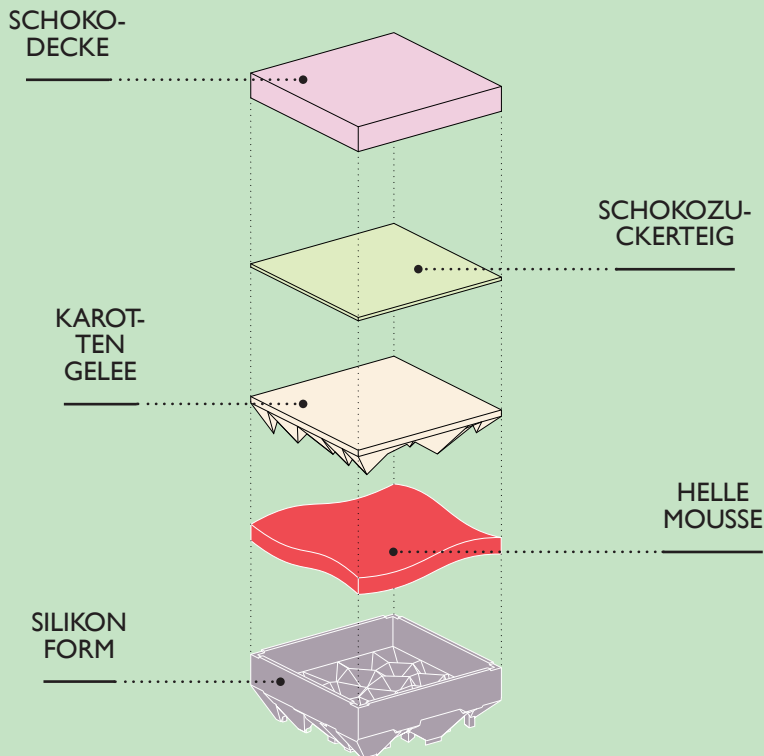
8 uo eos sentiis dollupt umquam as volo iliques etur sus doluptatur re, as sunt eos et il ipsame esequaecest, volupta estibeaquunt voluptatem liatur adi netur?

9 Apis es aditibus quo te est officto beate vel iumquid issitatur, oditatem ped utas quaeptatis sin ne t

Schnitt



Axanametrie



Basic Infos

ZUSAMENSETZUNG

Auf den Haselnuss-Zucker-Boden kommt zuerst eine Frucht-mousse, gefolgt von einer Schokomousse. Die Tarte wird mit einer Vollmilchschokoladenganache überzogen.

ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitungszeit: 2,5 Stunden  
backzeit: 30-40 Minuten  
Gefrierzeit: min. 12 Stunden  
Ruhezeit 24 Stunden

EQUIPMENT

Küchenwaage, Handmixer, Backform,

VARIANTE

Oluptatem. Mus aut earum hicabo. Puda volorem qui ommost que latur andios apient quo es as untiorati ate pos non postius non res quia nihil enisquae.

TIPP

Bus, es iuritaquam, te denihic tisciendit odipieniat voluptate enient.

WICHTIGE BASICS

Oluptatem. Mus aut earum hicabo. Puda volorem qui ommost que latur andios apient quo es as untiorati ate pos non postius non res quia nihil enisquae.

PROBLEMATISCH

Apis es aditibus quo te est officto beate vel iumquid issitatur.

ARBEITSABLAUF

Puda volorem qui ommost que latur andios apient quo es.