

Ingwer-Tulipane

Zutaten

Ergibt ca. 12 Stück

Teig:

50 g Butter, weich

60 g Zucker

1 Msp. Ingwerpulver oder frischer Ingwer, gerieben

60 g Eiweiss, verklöpft

60 g Mehl

Mousse:

100 g Ricotta

1 TL Honig

1,8 dl Rahm, geschlagen

200 g Birnen, in feine Scheibchen geschnitten, weich gekocht, abgetropft

einige Birnenschnitze, dünn geschnitten, blanchiert, für die Garnitur



Zubereitung

1. Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren. Ingwer und Eiweiss daruntermischen. Mehl dazusieben.
2. Aus jeweils 1 Teelöffel Teig auf einem Backpapier Rondellen von 10 cm Ø ausstreichen.
3. Rondellen im unteren Drittel des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten hellbraun backen.
4. Die Rondellen mit Hilfe eines Spachtels sofort vom Backpapier lösen, über ein umgekehrtes Schälchen legen, mit einem etwas grösseren Schälchen andrücken. Auf einem Gitter auskühlen. Die Tulipane können in einer Dose aufbewahrt werden.
5. Für die Mousse Ricotta, Honig und Schlagrahm sorgfältig mischen. Die Birnenstückli darunterziehen, kühl stellen.
6. Tulipane auf Desserttellern anrichten, mit Birnen-Mousse füllen, garnieren.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 140 kcal, 2g Eiweiss, 9g Fett, 12g Kohlenhydrate.