50g
SPEZ1504

# Tiroler Edle | »Zeig Dich!« mit Tiroler Preiselbeeren

## Tiroler Edle

Tiroler Edle, »Zeig Dich«. Basis ist auch hier eine sinnlich duftende, feine Bitterschokolade mit einem Kakaoanteil von mindestens 75%, die Hansjörg Haag präzise auf die Säure der Preiselbeeren abgestimmt hat, in dem er eine erstklassige Kuvertüre aus Kakaobohnen der Sorte Rio Caraibe Superior von Domori, einem der besten Schokoladenhersteller der Welt, entsprechend veredelt. Auf sie setzt er im noch warmen Zustand getrocknete Tiroler Preiselbeeren, die zur Hälfte einsinken. Diese auch schon optisch schöne Kombination aus Schokolade und Früchten nennt er »Zeig Dich!«, weil man die Früchte noch sehen kann.

Die Preiselbeeren stammen aus Wildwuchs auf Almen und Gauböden, die meist schon über der Baumgrenze liegen. Dort sind die besten Plätze für Preiselbeeren, meint Hansjörg Haag. Die Plätze will er aber nicht verraten, er braucht schließlich relativ viele Preiselbeeren von dort oben. So entsteht eine köstlich erfrischende fruchtige Kombination, die gekonnt die säuerlichen Preiselbeeren mit der herben Bitterschokolade zu kombinieren versteht. Geschmackliche Harmonie, die aus Gegensätz entsteht. Tolle Idee.

Zutaten: Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Grauviehmilch. Kakaoanteil mindestens 75%. Bestreut mit getrockneten wildgewachsenen Tiroler Preiselbeeren.

K&U
www.weinhalle.de