



Dessert

Marronimousse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | |
|---------|--|
| 100 gr | Dunkle Schokolade (Cailler Cremant) |
| 2.5 dl | Rahm |
| 2 Stück | Eier (getrennt in Eigelbe und Eiweisse) |
| 200 gr | Mascarpone |
| 200 gr | Kastanienpüree |
| 1 EL | Kastanienlikör oder Kirsch |
| 1 Prise | Vanillepulver |
| | Schokoladespäne (oder Schokoladenpulver) zum garnieren |
| | Evtl. Schlagrahm zum garnieren |
| | Evtl. Meringuesschalen |

Zubereitung:

| | |
|--|--|
| Schokolade | Die dunkle Schokolade in Stücke zerbröckeln und mit einem langen Messer fein hacken (Besser geht es mit einem Cutter, oder einem Mixer). 1 EL Schokobrösel auf die Seite stellen für die Garnitur. |
| Rahm | steif schlagen |
| Schüssel, Eigelbe, Mascarpone, Kastanienpüree, Likör und Vanillepulver | In einer Schüssel die nebenstehenden Zutaten mischen. Schokolade und den geschlagenen Rahm darunterziehen. |
| Tiefgefrierfach | Die Masse für mindestens 2 Stunden kühl stellen. |
| Eiweisse | Die Eiweisse steif schlagen. Vor dem Servieren, die Eiweissmasse sorgfältig darunterziehen. Auf Schalen (oder Dessertteller) verteilen und mit den – auf die Seite gestellten – Schokobröseln garnieren. |
| Servieren | Evtl. mit ein paar Schlagrahmtupfer garnieren. |