

# Maronen - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Zucker
8	Stücke	Eigelb
1	Ltr.	V - Milch
350	Gramm	Maronenpürre TK oder Dose
6		Kirschwasser
14	Blätter	Gelatine
1,2	kg	Sahne

## Anleitung:

Aus Zucker, Eiern und Milch eine Creme abziehen, (zur Rose) dann etwas Creme und Kirschwasser zu dem Maronenpürre geben und gut vermischen. Zurück zur Creme geben und die eingeweichte Gelatine zugeben, anschliessend die Creme abkühlen. Bevor die Creme zu gelieren beginnt die geschlagene Sahne zugeben und in Glasschüsseln füllen und kühlen.

ZUR ROSE AUFSCHLAGEN (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose Abziehen im Rezeptbaum )

Garnitur: Maronenmousnocken auf Telleranrichten, dann Vanillesauce und geschälte Caramelisierte Maronen nebenbei.

## Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann