

Maronen - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Weisse Kuvertuere aufgelösst
200	Gramm	Maronenpürre
6		Kirschwasser oder Pernod
2	Stücke	Eigelb
2	Stücke	Ganze Eier
3	Blätter	Gelatine
700	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Eigelb und Eier warm aufschlagen, Maronenpürre mit Kirschwasser geschmeidig machen. Die aufgelöste Gelatine in die Eier, dann die flüssige Kuvertuere, dann das Maronenpürre. Die Masse eventuell etwas abkühlen, soll nicht kalt sein, knapp lauwarm, die geschlagene Sahne zugeben.

Garnitur : Im Glas, Maronenmous einfüllen, kühlen. Sahnerosette eine karamalisierte Marone kalt auflegen. Auf Teller, 2 - 3 Nocken auf Maronenschaum Rezept siehe unten. Anrichten ein Kuvertuereblatt aus einem Maronenbaumblatt herstellen und auflegen, einige Kaiserkirschen und Feigen Vanillsauce.

Maronenschaum: 500g ganze Esskastanien aufschneiden und im Backofen rösten, schälen und mit etwas Salz etwa 50 Min. im Wasser weich kochen. Mit 1/4L flüssiger Sahne, 120 g Zucker, 1/2 Vanilleschote, 2cl Rum zerdrücken bzw. mixen. (eventuell passieren). Ist die Masse zu dick eventuell etwas geschlagene Sahne untergeben!

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann