

Maronen - Mousse 3

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Kuvertüre, weisse
150	Gramm	Sirup, Zuckersirup
50	Gramm	Kirschwasser
2		Ei(er), davon das Eigelb
350	Gramm	Püree, von Maronen
600	Gramm	Rahm, geschlagen

Anleitung:

Kuvertüre mit Zuckersirup zusammen schmelzen. Kirsch zufügen, Eigelbe darunterziehen und warm und kalt schlagen. Marronipüree untermischen und am Schluss mit dem Schlagrahm vermengen. In Schüssel abfüllen, im Kühlschrank ca. 6 Stunden abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten