

Maronen - Mousse 4

Zutaten für: 15 Personen

250	Gramm	Couverture, weiss
50	Gramm	Butter - oder Kokosfett
8		Eigelbe
50	Gramm	Zucker
300	Gramm	Maronipüree
4	Blätter	Gelatine, kalt eingeweicht
500	Gramm	Vollrahm, geschlagen

Anleitung:

Die Couverture mit dem Butterfett bei mässiger Hitze schmelzen. Flüssig halten aber nicht zu warm stellen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Mit dem Maronipüree glattrühren. Die Gelatine auflösen und unter die Maroniemasse rühren. Darauf achten das sich keine Knöllchen bilden. Couverture unterziehen und sofort mit dem Rahm mehlieren. Abfüllen und kaltstellen. Die Mousse sollte mindestens 4 bis 5 Std. anziehen, am besten jedoch über Nacht. Servieren Mit zwei verschiedenen Fruchtmarkpüree`s und Garnitur aus herbstlichen Früchten.

Vorbereiten 10 Min. Fertigstellen 15 Minuten Titel -Quelle: Harrys Kochbuch Stichworte . Mous,Maroni,Kastanien,Schokolade