

## Maronen - Mousse 5

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Kastanien, getrocknet ODER
400	Gramm	Kastanien, geschaelt
1/2	Ltr.	Wasser
50	Gramm	Butterweich
1	Essl.	Akazienhonig
1	Essl.	Kastanienlikoer nach Belieben
		Evt. x 2
1	Prise	Vanillepulver
1		Orange: Schale abgerieben, wenig Saft nach Belieben
100	Gramm	Vollmilchschokolade mit Vollrohrzucker gesuesst
		Kakaopulver zum Bestaeuben
200	Gramm	Schlagsahne

### Anleitung:

Getrocknete Kastanien nach Grundrezept "Getrocknete Kastanien verwenden" zubereiten. Noch warm durch die Kartoffelpresse/ das Passevite drehen oder puerieren. Frische Kastanien rund 15 Minuten im Dampf garen, dann puerieren. Butter, Honig, Likoer, Vanillepulver und abgeriebene Orangenschale mit dem Handruehrgeraet oder dem Schneebesen unter das Kastanienpueree arbeiten. Die Schokolade mit der Bircher-Rohkostreibe dazureiben und mischen. Die Kastanienmousse mit dem Eisportionierer oder mittels Spritzsack mit breiter Tuelle auf den Tellern anrichten. Mit Kakaopulver bestaeuben. Mit halbfluessiger Schlagsahne servieren. Variante: Fuer Kastanientrueffel aus der Masse von Hand kleine Kugeln formen und diese in Kakaopulver oder in Schokoladenraspeln drehen. Auf Pralinenpapier setzen.