

## Maroni - Mousse Ohne Couverture

Zutaten für: 15 Portione

250	Gramm	Maronipüree
300	Gramm	Maroni, geröstet und fein gemahlen
8		Eigelbe
75	Gramm	Zucker
4	Blätter	Gelatine, kalt eingeweicht
500	Gramm	Vollrahm, geschlagen

### Anleitung:

Die fein gemahlene Maroni mit dem Maronipüree vermischen. Eigelbe und den Zucker schaumig schlagen. Das Maronipüree unter die Eigelbmasse mehrmals untermehren. Zuerst  $\frac{1}{3}$  des Rahmes untermehren. Dann die aufgelöste Gelatine rasch unterrühren. Zuletzt den restlichen Rahm unterheben. In eine Schüssel abfüllen und kaltstellen. Bemerkung: Da alle Zutaten kalt sind, muss eine schnelle Verarbeitung gegeben sein, da die Gelatine sehr schnell anzieht. Haltbarkeit: Im Kühlschrank abgedeckt ca. 3 bis 4 Tage. Servieren mit Früchtepüree z.B. Holundersauce und Rahm sowie Saisonfrüchte. Vorbereiten 5 Min. Fertigstellen 10 Minuten. Titel