

Marroni Mousse



Dessert für 6 Personen

Einkaufsliste

300 g Marronipüree
auch tiefgekühlt
erhältlich

3 EL Kirsch

1,5 dl Vollrahm

1 Ei

Salz

20 g Zucker

Meringue Makronen

Dosenrahm

Schokosplitter

Vorbereiten + Zubereiten

- a Eigelb und Eiweiss trennen, Eigelb wird nicht benötigt.
- b Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.
- c 20 g Zucker langsam dazugeben und weiter schlagen bis die Eiweissmasse fest ist und glänzt.
- d 1,5 dl Vollrahm steif schlagen.
- e 300 g Marronipüree mit 3 Esslöffel Kirsch (wenn für Kinder anstelle Kirsch Orangensaft verwenden) sämig rühren mit dem Mixer.
- f Geschlagener Vollrahm und anschliessend geschlagenes Eiweiss sorgfältig mit dem Marronipüree vermischen.
- g Die Masse in Dessertgläser oder Becher verteilen und im Kühlschrank mindestens 3 Stund kühlstellen.
- h Vor dem Servieren ein wenig Dosenrahm darüber verteilen, mit einer Meringue Makroe dekorieren und Schokosplitter darüber verteilen und anschliessend servieren.