



Freitag, 16. November 2012

Maronimousse

Zutaten:

110 g gekochte, geschälte Maroni
2 EL Vanillezucker
50 g weiße Kuvertüre
250 ml Schlagobers
2 Blatt Gelatine
evt. noch etwas Staubzucker zum Nachsüßen

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Kuvertüre schmelzen und leicht überkühlen lassen, Maroni mit 50 ml Schlagobers pürieren und Kuvertüre und Vanillezucker untermixen.

2 EL Schlagobers erhitzen (Achtung, darf nicht kochen!), Gelatine gut ausdrücken und in erhitztem Obers schmelzen. Flüssiges Gelatine-Obers Gemisch in einem Schuss unter sehr kräftigem Rühren zur Maronimasse rühren. Wenn Maronimasse zu wenig süß ist, mit etwas Staubzucker nachsüßen. Restlichen Obers steif schlagen und unter die Maronimasse heben.

Die Masse entweder in kleine Gläser füllen oder mit einem Dressiersack große Tupfen auf ein Teller spritzen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Gemeinsam mit Nougat-Knödel und Karamellbirne auf einem Teller anrichten.