

Marroni - Mousse

Rezept für 10 - 12 Personen

300	g	Kastanien-Püree	
200	g	Doppelrahm	Bei schwacher Hitze erwärmen, vermischen und kalt stellen.
2	Blatt	Gelatine	Zergehen lassen
20	g	Kirsch	Unter Kastanien-Püree ziehen.
0.5	dl	Schlagrahm	Steif schlagen und darunter ziehen.
3		Eiweiss	
40	g	Zucker	Steif schlagen und darunter ziehen. Einige Stunden kühl stellen.
		Servieren	Kugeln mit Löffel ausstechen Ev. auf Frucht-Püree (z.B. Dörripflaumen) anrichten, dekorieren
		Tipp	Am Vortag zubereiten