



Zutaten (4 Personen):

300 g	Confiture de Châtaignes
2	Eigelb
1 EL	Zucker
5 cl	Kirschwasser
1,5 Blatt	Gelatine (3 g)
2 dl	Schlagrahm

AUMATT
LA DE

Zubereitung:

- Eigelb mit Zucker cremig schlagen.
- Kirsch leicht erwärmen, die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
- Kirsch mit Marroni-Konfitüre untermischen, zum geschlagenen Eigelb geben, gut mischen und den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen.
- Die Mousse min. 1 Stunde kühl stellen.
- Mousse mit Löffel abstechen und zu Vanilleglace auf Dessertteller anrichten. Mit Minzeblättchen und evtl. zerbröselten Meringeschalen oder gehackten Marrons glacés garnieren.

Marroni-Mousse

Quelle: FFF© (Flavio's Fine Food)

LEVEL easy

ZEITBEDARF ca. 20 Minuten, plus 1 Std. kühl stellen.

VEGGIE