

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche» 2018

Kastanien-Küchlein

Dessert von Renzo Bomio

Für 4 Personen

Kastanien-Küchlein

Biskuit

- 80 g Butter, weich
- 140 g Zucker
- 12 g Glukose
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiss mit 1 Prise Salz, steif geschlagen
- 50 g Kastanien-Mehl
- 20 g Weissmehl

Mousse

- 1 Blatt Gelatine, in ein Schälchen geben und mit kaltem Wasser bedecken
- 2 ½ dl Rahm
- 90 g Marronimark / Marronipüree
- 3 EL Grappa
- 50 g Zucker
- 20 Marroni
- Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backtrennpapier belegen.

Butter in Teigschüssel geben und rühren, bis sie Spitzchen bildet. Zucker, Glukose und Eigelb zugeben und rühren, bis der Zucker aufgelöst und die Masse cremartig ist. Das geschlagene Eiweiss hinzufügen und die beiden Mehle mit einem Sieb der Masse beifügen. Mit einem Gummischaber vorsichtig mischen. Die Biskuitmasse auf das vorbereitete Backblechen geben und 5 mm dick ausstreichen.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 Grad 12 Min. backen. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und das Biskuit auskühlen lassen.

Den Zucker in eine trockene Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Kurz bevor er zu schäumen beginnt, die Pfanne von der Herdplatte ziehen, Marroni zugeben und mit einem Löffel wenden. Mit heissem Wasser ablöschen und die Pfanne auf die Herdplatte zurückstellen.

Wasser einkochen lassen und jetzt die Marroni auf ein Backtrennpapier auslegen. Auskühlen lassen und dann 8 Marroni grob hacken.

Den Rahm in eine Schüssel geben und steif schlagen. Das Blatt Gelatine aus dem Wasser ziehen, leicht auspressen und in das entleerte Schälchen zurückgeben. 1 EL heisses Wasser zugeben und rühren. Sobald die Gelatine aufgelöst ist, diese unter ständigem Rühren dem Schlagrahm zugeben.

Marronimark mit dem Grappa weich mischen und dann die glasierten Marronistücke beifügen. Die Masse zum Schlagrahm geben, mischen und im Kühlschrank etwa 2 Stunden kalt werden lassen.

Das Biskuit vom Backblech nehmen und in fünf gleich breite Streifen schneiden.

Einen Biskuitstreifen auf eine Cakeplatte / Brett legen. Mit einem Viertel der Marronimousse bestreichen. Den zweiten Biskuitstreifen darauf legen und leicht anpressen. Marronimousse, Biskuitstreifen, Mousse, Biskuitstreifen, Mousse und enden mit Biskuitstreifen. Kurz kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren in Würfel schneiden.

Anrichten

Je einen Marroniwürfel auf einen Dessertteller anrichten. Mit Puderzucker und glasierten Marroni ausgarnieren.