

Maroni-Mousse

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300 g Maroni-Püree, Zimmertemperatur
- 3 – 4 EL Wasser
- 2 EL Grappa
- wenig Vanillemark
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 2 dl Rahm, eiskalt
- Kakao-Pulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Das Maroni-Püree in eine Schüssel geben. Wasser, Grappa und Vanillemark dazugeben und mit dem Handmixer kurz aufschlagen, bzw. mit einem Spachtel gut vermischen.

Den eiskalten Rahm steif schlagen.

Die kalten Eiweisse mit einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen. Sobald die Eiweisse milchig weiss werden, den Zucker langsam einrieseln lassen und weiter steif schlagen.

Zuerst den Eischnee, dann den Schlagrahm vorsichtig unters Maroni-Püree ziehen.

Wer die Mousse im Glas servieren will, verteilt sie jetzt auf Gläser und stellt diese im Kühlschrank über Nacht oder mindestens drei bis vier Stunden kalt.

Wer Nocken abstechen will, stellt die Mousse in der Schüssel über Nacht oder mindestens drei bis vier Stunden kalt.

Vor dem Servieren mit Hilfe eines in heisses Wasser getauchten Löffels Nocken abstechen. Dabei den Löffel mit der bauchigen Seite nach oben auf die Mousse legen bzw. halten und dann den Löffel mit einer leichten Drehbewegung nach unten in die Mousse tauchen und langsam gegen sich ziehen. Die dabei entstandene Nocke vorsichtig auf einen Teller geben und mit etwas Kakao bestreuen.



Achtung: Dieses Dessert ausschliesslich mit ganz frischen Eiern zubereiten und darauf achten, dass die Mousse immer gekühlt ist. Frühestens am Vortag zubereiten und am Tag danach dann konsumieren.