

Himmlische Marroni-Mousse

Zutaten: (4 – 6 Portionen)

300 g Marroni-Püree von Bio-Qualität
2 EL Grappa (alternativ auch Kirsch)
3 – 4 EL Wasser
30 g Zucker
2 Eiweiss
2 dl Rahm

Allenfalls: 2 ½ Blatt Gelatine*

Zubereitung:

Den eiskalten Rahm steif schlagen. Die Eiweisse mit einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen.

Den Grappa und das Wasser zum Marroni-Püree geben und alles zusammen mit Hilfe einer Gabel gut mischen.

Zuerst den Eischnee und dann den Schlagrahm vorsichtig unter das Marroni-Püree ziehen.

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

Wer Nocken abstechen will, stellt die Mousse in der Schüssel für drei bis vier Stunden in den Kühlschrank. Nachher mit Hilfe eines in eiskaltes Wasser getauchten Löffels Nocken abstechen und diese auf Dessert-Tellern anrichten.

*Besonders schöne Nocken gibt es, wenn man die Mousse mit Hilfe von etwas Gelatine stabiler macht. Die Gelatine-Blätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einer kleinen Pfanne im heiss gemachten Grappa auflösen. Sofort zum Marroni-Püree geben und mit Hilfe einer Gabel gut unter das Püree mischen. Dann die Mousse - wie oben beschrieben - fertig stellen.
