

Marroni-Luftmousse

Zutaten

- 100g Vanillezucker (selbst hergestellte Hausmischung) oder 90g Zucker & 1 Beutel Bourbon Vanille Zucker
- 1.5dl Vollmilch
- 60g Alpbutter
- 100g Milkschokolade
- 400g Marronipüree, gesüsst
- 2 Eigelb
- 1 Eiweiss
- 2dl Vollrahm

Zubereitung

Zucker und Milch in eine Pfanne geben und aufkochen. Danach auf kleiner Stufe auf circa 1dl einköcheln lassen. Ist dieser Punkt erreicht, Butter und Schokolade begeben und unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen, bis alles geschmolzen ist.

Marronipüree in eine Schüssel geben und die zuvor gekochte Masse begeben. Gut untereinander mischen / rühren. Masse abkühlen lassen.

Sobald die Masse Zimmertemperatur erreicht hat, Eigelb darunter rühren.

Eiweiss (Achtung: hier nur Eiweiss von einem Ei verwenden) schaumig schlagen und unter die Masse ziehen.

Zuletzt den Vollrahm steif schlagen und vorsichtig unter das bereits luftige Mousse einarbeiten.

Vor dem Servieren für mindestens 1 Stunde kühl stellen. Servieren Sie das Marroni-Luftmousse mit einem Rahmtupfer. Etwas geriebener Muskatnuss vollendet dieses Highlight.

Tipp

Wenn Gäste erwartet werden, ist in der Küche meist Hochbetrieb und es stehen einige Arbeiten an. Dieses herrliche Marroni-Luftmousse können Sie schon einen Abend zuvor zubereiten, es hält sich wunderbar luftig bis zum nächsteTag im Kühlschrank.

Wer es weniger Süss mag, reduziert einfach den Zucker.

En Guata.....