

Marronimousse

Marronimousse

Zutaten für 5 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 20 Minuten

(Feigen 8 Std eingeweicht)

Menu: [25.10.2023](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

100 g Schokolade Zartbitter
200 g Kastanienpüree
0.5 Pk Vanille-Zucker
1 EL Zucker
2.5 dl Rahm
150 g Mascarpone
2 EL Zucker
2 EL Schokoladenraspel
2 EL Rum oder anderes
Choco-Schümli (Migros)

Zubereitung

Schokolade fein hacken
Kalter(!) Rahm steif aufschlagen
Kastanienpüree/Rum/Staubzucker/Zucker/Vanillezucker mit dem Schneebesen gut rühren
Mascarpone/Schokolade unterziehen
Geschlagener Rahm unterziehen
Den Glasboden mit Choco-Schümli belegen, mit der Mousse Masse abfüllen
Kaltstellen

Nach Belieben ausgarnieren

Servieren: Weingläser