

# 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 Choko-Schümli belegen, mit der Mousse Masse abfüllen  
Kaltstellen

Nach Belieben ausgarnieren

Servieren: Weingläser