

leicht verändert aus gutekueche.at

## Maronenmousse

4 Portionen

### Zutaten

200 g gekochte Maronen, 150 g Mascarpone, 500 ml Sahne, 100 g Zartbitter-Schokolade, 2 Esslöffel Amaretto, 1 Esslöffel Vanille Zucker, 2 Esslöffel Schokoladenraspel, eine Hand voll Amarettini und Puderzucker für die Dekoration



### Zubereitung

1. Maronen mit 200 ml Sahne, dem Amaretto und dem Vanillezucker pürieren
2. die Schokolade fein hacken, 2 Esslöffel für die Dekoration beiseite stellen
3. 300 ml Schlagsahne steif schlagen
4. in das Maronenpüree den Mascarpone und die Schokoraspeeln einarbeiten
5. die Sahne unterheben und alles 2 Stunden kalt stellen
6. portionsweise anrichten und mit den restlichen Schokoladenraspeln, den Amarettin und dem Puderzucker garnieren

### Zeitbedarf

30 Minuten