leicht verändert aus gutekueche.at



Maronenmousse

4 Portionen

Zutaten

200 g gekochte Maronen, 150 g Mascarpone, 500 ml Sahne, 100 g Zartbitter-Schokolade, 1 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 Schokoraspeln 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