Maroni-Kastanien-Mousse

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Neben dem Maroni-Mousse im Glas ist noch das Kürbiskern-Parfait

Zutaten:
5 Stück Dotter
3 Stück Eiklar
75 g Kristallzucker
120 g Schokolade (weiß)
110 g Kastanienpüree
4 cl Rum
3 Blatt Gelatine
500 ml Schlagobers

Zubereitung:
Die Dotter mit 3/4 des Zuckers über Dampf schaumig schlagen. Mit CC auf 60 C und Ballonbesen auf Stufe 5-6 aufschlagen. Sobald die Temp erreicht wurde, wird die Maschine langsam und die P Taste so lange drücken (piepst) bis Geschwindigkeit wieder erreicht ist. Schokolade auflösen. Ich mache das immer noch über Wasserbad, da die CC immer besetzt ist. Kastanienpüree mit Rum glattrühren.

Die Schokolade und das Kastanienpüree zur Eidottermasse geben und vorsichtig verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unter die Schokomasse ziehen. (Ich habe gleich alles in die Schüssel gegeben und mit dem Spatel vermischt) Eiklar aufschlagen und mit dem restlichen Zucker steif ausschlagen.

Unter die Schokomasse heben. Am Schluss das nicht allzu steif geschlagene Obers vorsichtig unterheben und in vorbereitete Förmchen oder Schalen füllen.

Tipp:
Das Kastanienmousse mit karamellisierten Maronistückchen bestreuen. Dafür nehme ich die bereits gekochten aus dem Beuteli/