



## Marronimousse

### Zutaten

200g Marroni-Püree  
200g weisse Schokolade  
25g Weisswein  
20g Zucker  
300g Rahm  
20g Kirsch  
20g Maraschino  
80g Eigelb

### Zubereitung

Den Rahm steif schlagen. Das Maroni-Püree mit Kirsch und Maraschino vermischen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Weisswein im Wasserbad zum band rühren. Die weisse Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Schokolade im lauwarmen Zustand mit der Eigelbmasse vermischen, Maroni-Püree dazugeben und ebenfalls vermischen. Anschliessend den Schlagrahm vorsichtig darunter ziehen.

Ca. 7-9 Stunden kühl stellen

Tipp: Direkt in Gläser abfüllen und kühl stellen, oder kurz vor dem Servieren mit dem Glacelöffel kugel formen und anrichten.

*En Guete*

