Nah&Frisch

Verena Pelikan | Professional

Maronimousse

Griaß di Rezepte | Jause | Obst | Vegetarisch | Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Das Schlagobers steif schlagen. Die Maroni mit Milch, Staubzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Ei und das Eigelb über Wasser- dampf schaumig zu einer hellgelben Masse schlagen. Das Maronipüree löffelweise hinzugeben und einrühren. Die Gelatineblätter für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Rum in einem Topf handwarm erhitzen, die Gelatineblätter gut ausdrücken und darin auflösen. 2 EL steif geschlagenes Schlagobers einrühren und anschließend die Masse zu den anderen Zutaten geben und damit vermengen. Zum Schluss das steif geschlagene Schlagobers vorsichtig unterheben und die Prise Zimt einrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Auf jedem Teller etwas Hagebuttenmarmelade verteilen. Aus dem Maronimousse mit 2 Esslöffeln Nockerl ausstechen und auf den Tellern platzieren. Mit Beeren und frischer Minze garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN

- 250 ml Schlagobers
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 150 g gegarte Maroni
- 50 ml Milch
- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 5 Blatt Gelatine
- 30 ml Rum (alternativ: Wasser)
- 100 g Hagebuttenmarmelade
- 80 g Früchte nach Belieben (z. B. Heidelbeeren, Hagebutten, Physalis)
- frische Minze zum Garnieren
- Staubzucker zum Bestreuen