

Maronimousse



Zutaten

- 250 g geschälte und gekochte Maroni (auch Fertigware)
- ¼ l Milch
- 40 g Zucker
- 3 ganze Eier
- 2 cl Amaretto
- 1 EL Schokoraspel
- 500 ml Schlagobers

Kleine Übersetzungshilfe: Schlagobers = Schlagsahne/Sahne | Maroni = Esskastanien

Zubereitung

1. **Maronibasis:** Die geschälten und gekochten Maroni mit der Milch und einem Löffel des Zuckers in einem kleinen Topf weichkochen und zu einem dicken Brei häckseln (pürieren).
2. **Obers & Eier:** Währenddessen das Schlagobers zu einer festen Konsistenz schlagen. In einer Rührschüssel 30 g Zucker und die 3 ganzen Eier schaumig schlagen.
3. **Die Eicreme:** Einen kleinen Topf halb mit Wasser füllen und zum Sieden bringen. Die Rührschüssel darauf setzen und mit dem Schneebesen eine halbfeste Creme schlagen. Danach die Schüssel vom Topf nehmen und unter Rühren kalt weiterschlagen.
4. **Vermengen:** Den Maronibrei in die Eicreme einrühren, bis keine Schlieren mehr sichtbar sind. Danach die Hälfte des Schlagobers unterrühren.
5. **Fertigstellung:** Die restliche Schlagobers-Masse unterziehen, in eine Schüssel füllen und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
6. **Servieren:** Mit einem Löffel Nocken ausstechen, auf einen Teller anrichten und mit Schokoraspeln bestreuen.

Walter's Tipps aus der Kuchl:

- **Tipp 1:** Wenn ihr das Obers in der Küchenmaschine schlagt, unbedingt dabeibleiben. Sobald sich feste Schlieren bilden, sofort abschalten, sonst wird es zu Butter.
- **Tipp 2:** Wenn ihr die Eicreme vom Dampf nehmt, bitte bis zum vollständigen Erkalten weiterschlagen.
- **Tipp 3:** Die Maronimasse lässt sich am besten mit einem Gummispachtel vorsichtig unter das Schlagobers ziehen.