



DESSERT Marronimousse mit Zwetschgenkompott

Dessert für 4 Personen

- 4 Blatt Gelatine
- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 150 g Marronipüree
- 1,5 dl Rahm
- 50 g tiefgekühlte, geschälte Marroni
- 400 g Zwetschgen
- 0,5 dl Wasser
- 1 Beutel Vanillezucker

1. Für die Mousse Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Eier trennen.

Eigelb mit $\frac{3}{4}$ des Zuckers schaumig rühren. Marronipüree dazumischen. Gelatine aus dem Wasser heben, tropfnass in einem Pfännchen bei kleiner Hitze schmelzen. Etwas Marronimasse zur Gelatine rühren, mit restlicher Marronimasse gut vermischen. Rahm und Eiweiss separat steif schlagen. Vorsichtig unter die Masse heben. Mousse im Kühlschrank zugedeckt 3 Stunden fest werden lassen.

2. Marroni ca. 10 Minuten antauen lassen, grob hacken. Restlichen Zucker hellbraun caramolisieren. Pfanne vom Herd ziehen.

Marroni dazumischen. Auf ein Backpapier giessen, auskühlen lassen. Nochmals grob hacken und beiseitestellen. Zwetschgen halbieren. Mit Wasser und Vanillezucker ca. 2 Minuten köcheln lassen. Kompott abkühlen lassen. Von der Mousse Nocken abstechen. Mit Zwetschgenkompott anrichten. Mit Marronikrokant bestreuen.

**Zubereitung ca. 20 Minuten
+ mind. 3 Stunden fest werden lassen**

Pro Person ca. 7 g Eiweiss, 17 g Fett,
53 g Kohlenhydrate, 1700 kJ/410 kcal