

## Rezept

# Maronenmousse im Glas

Ein Rezept von Maronenmousse im Glas, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>3 Blatt</b> Gelatine	<b>4</b> Eigelb (Größe M)
<b>70 g</b> Zucker	<b>4 EL</b> Kirschwasser (ersatzweise Wasser)
<b>250 g</b> Maronencreme (aus der Dose)	<b>250 g</b> Sahne
<b>2</b> Eiweiß (Größe M)	<b>125 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>1 EL</b> Butter	<b>12-16</b> Minibaisers (ca. 50 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Min. (bzw. nach Packungsangabe) einweichen. Eigelbe mit 50 g Zucker und 2 EL Kirschwasser bzw. Wasser in eine Metallschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad hängen und mit dem Schneebesen unter Rühren so lange aufschlagen, bis die Masse hell cremig wird und leicht andickt. Die Eigelbmasse vom Wasserbad nehmen und leicht abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Inzwischen Maronencreme, 50 g Sahne und nach Belieben 1 EL Kirschwasser in einem Topf verrühren und warm, aber nicht zu heiß werden lassen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse unter Rühren auflösen. Abkühlen lassen, bis Eiercreme und Maronenmasse ungefähr dieselbe, leicht lauwarme Temperatur haben. Dann beides miteinander verrühren und weiter abkühlen lassen (das dauert 15-20 Min.), dabei soll die Creme noch nicht gelieren.
3. Währenddessen 100 g Sahne und die Eiweiße getrennt steif schlagen. Zuerst die Sahne unter die Creme heben, dann vorsichtig den Eischnee. Mit Folie abdecken und im Kühlschrank für mindestens 6 Std. kalt stellen.
4. Die Kuvertüre grob hacken. 100 g Sahne mit Butter und übrigem Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin unter Rühren auflösen; wer möchte, rührt den letzten Rest Kirschwasser unter. Abkühlen lassen. Die Baisers in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz grob zerbröckeln. Die Brösel auf vier Gläser verteilen. Die Maronenmousse in einen Spritzbeutel füllen und in gleichmäßigen Kreisen auf die Baisers spritzen. Die Schokoladensauce über die Creme träufeln und die Mousses servieren.