Rezept

»Mont Blanc« (Kastaniendessert)

Ein Rezept von »Mont Blanc« (Kastaniendessert), am 13.06.2025

Zutaten

1 kg	Esskastanien (Maronen)
1	Vanilleschote
150 g	Zucker
500 g	Sahne
	Salz
1 l	Milch
75 ml	Rum
50 g	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Kastanien mit einem scharfen Messer auf der flachen Seite einritzen und etwa 30 Min. in leicht gesalzenem Wasser köcheln lassen. Abgießen und so heiß wie möglich schälen.

2. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark mit den Kastanien in einen Topf geben, die Milch dazugießen und bei kleiner Hitze etwa 45 Min. sieden lassen.

3. Die Vanilleschote entfernen, Kastanien in ein Sieb abgießen und im Mixer fein pürieren. Das Püree in eine Schüssel füllen, Zucker und Rum hinzufügen. Alles gut vermischen, 2 Std. abkühlen lassen.

4. Das Kastanienpüree durch ein Spätzlesieb drücken und auf Dessertschalen verteilen. Sahne mit Puderzucker und 1 Prise Salz steif schlagen und das Kastanienpüree damit garnieren.