

Maronenschaum bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Zucker, 50 ml Wasser, 300 gr geschälte Kastanien, 150 gr Halbbitterschokolade, 250 ml Sahne, 50 gr gesalzene Butter, 2 Eigelbe, 1 Eiweiß, 0,5 Teelöffel gemahlene Vanille, 3 Esslöffel Cognac.

Die Zubereitung:

Die Hälfte des Zuckers mit dem Wasser etwa 2 Minuten kochen, vom Herd nehmen und mit den fertig gekochten Maronen sehr fein pürieren. Die Schokolade in Sahne und Butter schmelzen lassen, Eigelbe mit restlichem Zucker und Vanille schaumig schlagen und die Schokosahne unter Rühren zugeben. Diese Mischung unter die pürierten Maronen rühren und mit Cognac abschmecken. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, unter die Masse ziehen und in eine Glasschüssel oder Portionsgläser füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Guten Appetit!