



## Maronen-Vanille-Mousse

Für 4 Portionen

½ Glas Kirschen abtropfen lassen und mit Rum würzen.  
½ Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen.  
Die Schote und das Mark mit  
100 ml Milch und  
200 g Maronen grob zerkleinert, in einen Topf geben und zugedeckt ca. 20 min garen.

Die Vanilleschote entfernen und die Maronen mit dem Schneidestab fein pürieren, dann noch durch ein feines Sieb streichen.

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 5 min einweichen.  
2 Eier mit  
50 g Zucker und  
2 EL Rum und  
1 Prise Salz über einem heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen.

Die ausgedrückte Gelatine in der heißen Eiermasse auflösen, das Maronenpüree unterheben und bis zum Gelieren kaltstellen.

100 ml Sahne steifschlagen und, sobald die Maronenmasse zu gelieren beginnt, unterheben.

In 4 Gläser füllen und mindestens 4 Std. kaltstellen.

Mit einem Sparschäler Späne von  
Zartbitterschokolade hobeln.  
100 ml Sahne steifschlagen, auf die Mousse geben und mit den Schokospänen garnieren.

Die marinierten Kirschen dazu servieren.

