

Tici Kaspar

MARONIMOUSSE MIT RUMKIRSCHEN

Für 6 Personen:

Maronimousse

- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 25 g Schokolade, 70%
- 250 g Maroni-Püree, TK
- 2 Blatt Gelatine
- 250 g Obers
- 2 cl Rum

Rumkirschen

- 1 EL Zucker
- 200 g Sauerkirschen
- ⅓ l Kirschsafte
- 4 cl Rum
- 1 TL Maizena
- 1 Orange
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

Maronimousse

- Die Eier mit dem Zucker über Wasserdampf warm aufschlagen, die kleingehackte Schokolade darin auflösen.
- Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ebenfalls in der Eiermasse auflösen.
- Das Maroni-Püree untermischen und mit einem Schuss Rum abschmecken.
- Das geschlagene Obers vorsichtig unter die Maronimasse heben, zuerst 1 Drittel, dann das restliche Obers unterziehen.
- In Gläser abfüllen und für mindestens eine Stunde kühl stellen.

Rumkirschen

- Zucker karamellisieren, mit Rum ablöschen, mit Kirschsafte aufgießen und die Gewürze und Orangenschale beimengen.
- Maizena mit dem Saft einer Orange glatt rühren und in die heiße Flüssigkeit einrühren.
- Die Maisstärke für fünf Minuten einkochen lassen, die Sauerkirschen beimengen und beiseite stellen.

Anrichten

- Die Rumkirschen auf dem Maroni Mousse verteilen und nach Geschmack mit gehobelten Schokoladen-Spänen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus mind. 1 h kühl stellen

Schwierigkeitsgrad: mittel