

Geschätzte Lauftreffler/-innen

Es freut mich, dass das Maronnimousse am Abschlussabend so grossen Anklang gefunden hat. Auf vielseitigen Wunsch hin, gebe ich gerne das Rezept bekannt:

5 stk. Eigelb
100 gr. Puderzucker
350 gr. Vermicelles
100 gr. weisse Schokolade
20 gr. Kirsch
6 Blatt Gelatine (Dr. Oetker)
6 dl. Vollrahm

Vorbereiten: Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Schokolade schmelzen und den Rahm schlagen.

Zubereiten: Die Eigelb mit dem Puderzucker sehr schaumig mixen. Schokolade und im Kirsch aufgelöste Gelatine (beides leicht warm) unter rühren. Die Hälfte des Vermicelles dazu rühren. Jetzt den Schlagrahm unter heben. Am Schluss die andere Hälfte des Vermicelles durch eine Presse drücken und vorsichtig einmischen.
Mousse ca.4 Stunden kalt stellen

Nun wünsche ich gutes gelingen.

Liebe Grüsse
Markus Holenweg