Oktober 2026, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Dessert

Saison: Herbst

Marroni-Mousse mit Feigen Fächer

Zutaten

4 Personen	8 Personen	
40 g	80 g	weisse Schokolade mit Nüssen (1)
220 g	440 g	Tiefkühl-Marronipüree aufgetaut
2 EL	4 EL	Rum oder Kirsch nach belieben
3 dl	6 dl	Vollrahm
4	8	Feigen
20 g	40 g	schwarze Schokolade mit Nüssen (2)

Zubereitung

Die Schokolade (1) fein hacken und im Wasserbad schmelzen. Das aufgetaute Marronipüree in eine Schüssel geben, die flüssige Schokolade und den Rum oder Kirsch beifügen. Mit dem Mixer cremig rühren und den Schlagrahm darunterziehen.

Mousse in die Gläser (ca. 2 dl Inhalt) verteilen und 1-2 Stunden kühl stellen.

Feigen kreuzweise einschneiden und vor dem Servieren auf das Mousse legen und die fein gehackte Schokolade (2) darüberstreuen.