

Maronimousse

für 4 - 6 Personen

100 g dunkle Schoggi

2,5 dl Rahm

200 g Mascarpone

200 g gesüßtes Kastanienpüree

1 EL Kastanienlikör od Kirsch

1 Pr. Vanillepulver

Schokospäne od. Marrons Glacé zum Garnieren

ev. Meringues / Schlagrahm für Garnitur

Schokolade zerbröckeln und fein hacken. Rahm steif schlagen. Restliche Zutaten mischen, Schokolade und Rahm unterrühren. Mind. 2 h kühl stellen.