Kastanien-Rum-Mousse

Wie man aus wenigen Zutaten ein köstliche Nachspeise zaubert, zeigt dieses Rezept. Das Kastanien-Rum-Mousse ist eine wunderbares Dessert für ein herbstliches Menü.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

2 Stk.	Eier (getrennte)
2 EL	Zucker
400 g	Kastanien
200 g	Zucker (braunen)
200 ml	Wasser
1 TL	Vanilleextrakt
2 EL	Rum
100 ml	Schlagobers
1 EL	Zucker (für das Schlagobers)

Zubereitung

1. Für das Kastanien-Rum-Mousse zuerst eine Kastanien-Vanille-Creme herstellen. Dazu die Kastanien halb aufschneiden, so dass man das Innere sieht. In einen Schnellkochtopf legen und mit Wasser bedecken. Ca. 10 Minuten kochen lassen.

2. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen, dann die Kastanien schälen (dabei die übrigen Kastanien noch im Kochwasser lassen.). Mit einem Holzlöffel zerkleinern. Schlagobers steif schlagen.

3. Den braunen Zucker mit Wasser und Vanille-Extrakt in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kastanien hinzufügen und mehrere Minuten mitkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Im Mixer fein pürieren.

4. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die Kastanien-Vanille-Creme und den Rum unterrühren. Eischnee unterheben und vor dem Servieren mindestens 3 Stunden lang kalt stellen. Mit Schlag servieren.

Tipp

Das Kastanien-Rum-Mousse mit kandierten Maronen oder Schokoladenherzen garnieren.