

# Kastanienmousse

Alle Gäste werden begeistert sein von diesem tollen Rezept für nussig-cremiges Kastanienmousse.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

250 g	Sahnebasis (QimiQ)
110 g	<a href="#">Schokolade</a> (weiße)
3 EL	Feinkristallzucker
130 g	Kastanienreis
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Für die Dekoration

1 EL	Hagebuttensirup
50 g	Früchte
1 Handvoll	Schokoladenspäne

## Zubereitung

1. **Kastanienmousse** kann sehr gut vorbereitet werden: Hierfür ungekühlte Sahnebasis glatt rühren. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und mit der Sahne-Basis vermischen.
2. Feinkristallzucker und Kastanienreis unterrühren, zuletzt das Schlagobers unterheben. Im Kühlschrank erkalten lassen, bis das Kastanienmousse fest geworden ist.
3. Vor dem Servieren die Nockerl mit einem Löffel ausstechen und nach Belieben mit frischen Früchten, Schokoladenspänen und Hagebuttensirup dekorieren.

## Tipp

Kastanienmousse eignet sich hervorragend als Dessert in der Advents- und Weihnachtszeit. Das Mousse kann auch mit einem Sirup dekoriert werden.