Schokoladen-Maroni Mousse

Die cremige Schokoladen-Maroni-Mousse im Glas ist ein perfektes Winterdessert mit feiner Schokolade, Maroni und Baileys. Das Rezept lässt sich gut vorbereiten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h



Zutaten

Schokoladen-Mousse

60 g	Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakao)
20 g	Vollmilchschokolade
1 Stk.	Eidotter
30 g	Staubzucker (Puderzucker)
50 ml	Baileys
150 g	Schlagobers (Schlagsahne)

Maronicreme

75 g	Maronipüree
1 EL	Staubzucker (Puderzucker)
1 EL	Baileys

zum Fertigstellen

100 ml	Schlagobers
0.5 EL	Staubzucker (Puderzucker)

Zubereitung

1. Für die **Schokoladen-Maroni Mousse** zunächst die **Schokolade** grob hacken und über einem Wasserbad langsam schmelzen. Danach leicht abkühlen lassen. Das Schlagobers mit dem Mixer steif schlagen und kühl stellen. In einer separaten Schüssel Eidotter mit Staubzucker cremig und hell aufschlagen. Die flüssige Schokolade sowie den Baileys unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Anschließend das geschlagene Obers vorsichtig unterheben, damit die Mousse schön luftig bleibt. Die Schokoladenmousse in Dessertgläser füllen (etwa zu zwei Drittel) und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Für die Maronicreme das Maronipüree mit Staubzucker und Baileys glatt rühren und ebenfalls kühl stellen.

3. Nun das Schlagobers für das Topping mit Staubzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und auf die gekühlte Schokomousse dressieren. Das Maronipüree in eine saubere, grobe Knoblauchpresse geben und dekorativ als Maronifäden auf die Gläser pressen. Die Schokoladen-Maroni Mousse bis zum Servieren gut gekühlt im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Anstelle von Baileys für die Schokoladen-Maroni Mousse Amaretto verwenden!