

Zutaten

- 200g Vermicelles (Maronen-Püree)
- 200g weisse Schokolade
- 25g Weisswein
- 20g Zucker
- 300g Rahm
- 20g Kirsch
- 20g Maraschino
- 80g Eigelb



Vermicelles-Mousse

Zubereitung

1. Den Rahm steif schlagen.
2. Das Maronen-Püree mit Kirsch und Maraschino vermischen.
3. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Weisswein im Wasserbad aufschlagen, bis sie cremig-dicklich bindet.
4. Die weisse Schokolade im Wasserbad schmelzen.
5. Die Schokolade im lauwarmen Zustand mit der Eigelbmasse vermischen, Maronen-Püree dazugeben und ebenfalls vermischen.
6. Anschliessend den Schlagrahm vorsichtig darunter ziehen.
7. Ca. 7-9 Stunden kühl stellen.

Tipp: Direkt in Gläser abfüllen und kühl stellen, oder kurz vor dem Servieren mit dem Kaffeelöffel Kugeln formen und anrichten.

