

# Maronen-Mousse mit Vanille-Eis

## Für 6 Personen

1 Vanillestange	3 Eigelb	150 g Zucker
250 ml Milch	500 g Sahne	200 g Butterkekse
50 g Butter	5 Blatt Gelatine	250 g Maronen
100 g Frischkäse	1/2 Bio-Zitrone	1 Prise Zimt
6 frische Maronen in Schale		

Für das Eis:

Vanillestange längs einritzen und das Mark herauskratzen. Eigelbe mit Vanillemark, 100 g Zucker (nach Geschmack) und Milch in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad hellcremig aufschlagen. Dann vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. 250 g Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen. Alternativ die Masse in Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht gefrieren lassen.

Für die Maronenmousse:

die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. 50 g Butter schmelzen und mit den Bröseln mischen. Brösel in eine runde Springform (ca. 26 cm Durchmesser) oder eckige Kuchenform geben und fest drücken. Boden im Kühlschrank fest werden lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die übrige Sahne aufkochen. Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen. Maronen nach und nach zugeben und jeweils pürieren. Frischkäse zuletzt untermischen. Zitrone heiß abspülen, trocknen und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Die Maronenmasse mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zimt und übrigen 50 g Zucker würzen. Maronenmasse auf den Bröselboden geben, glatt streichen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Frische Maronen kreuzweise einschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und Maronen schälen. Maronenmousse mit den Maronen dekorieren. Maronenmousse in Stücke schneiden und mit Vanilleeis anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 16. Oktober 2013