

Maronen Mousse mit Schokoladenkrokant und warmem Zwetschgenkompott

Welch süße Verlockung des Winters! Mit diesem Rezept für Maronen-Mousse, veredelt durch knusprigen Schokoladenkrokant und begleitet von einem warmen Zwetschgenkompott, schließt du jedes Wintermenü ab. Dieses Dessert vereint nussige Noten, verführerische Textur und fruchtige Frische.

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- **Mousse**
 - 200 g Maronencreme (gesüßt)
 - 300 ml Schlagsahne
 - 2 EL Zucker
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 1 Päckchen Gelatine-Fix (entspricht ca. 8 g)
 - 1 Prise Salz
- **Krokant**
 - 100 g Zartbitterschokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
 - 50 g gehackte Haselnüsse
 - 1 TL Butter
 - 1 Prise Meersalz
- **Kompott**

- 300 g Zwetschgen (entsteint und geviertelt)
 - 2 EL brauner Zucker
 - 1 TL Zimt
 - 50 ml Rotwein oder Apfelsaft
 - 1 TL Zitronensaft

 - **Anrichten**

 - frische Minze oder Zitronenmelisse zum Garnieren
 - Puderzucker zum Bestäuben (optional)
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Schlagsahne zusammen mit dem Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel halb steif schlagen. Gelatine-Fix gleichmäßig in die noch nicht vollständig geschlagene Sahne einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Sahne schön fest ist. Die Maronencreme in einer separaten Schüssel mit dem Vanilleextrakt glatt rühren. Nun die steif geschlagene Sahne vorsichtig unter die Maronencreme heben, bis eine glatte und luftige Masse entsteht. Das fertige Mousse in Dessertgläser oder kleine Schälchen füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Gelatine vollständig fest wird.

Schritt 2

Die Zartbitterschokolade zusammen mit der Butter in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die gehackten Haselnüsse unter die geschmolzene Schokolade rühren und alles auf ein Backpapier geben. Mit einer Prise Meersalz bestreuen und die Masse gleichmäßig dünn verstreichen. Abkühlen lassen, bis die Schokolade fest ist. Anschließend in grobe Stücke brechen.

Schritt 3

Die Zwetschgen zusammen mit dem braunen Zucker, Zimt, Rotwein oder Apfelsaft und dem Zitronensaft in einen Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze etwa 5-8 Minuten köcheln lassen, bis die Zwetschgen weich und leicht karamellisiert sind. Warm halten oder kurz vor dem Anrichten erneut erhitzen.

Schritt 4

Die Maronen-Mousse aus dem Kühlschrank nehmen und mittig auf einem Teller platzieren. Das warme Zwetschgenkompott vorsichtig um die Mousse herum anrichten. Einige Stücke des Schokoladenkrokants auf die Mousse legen oder daneben platzieren. Mit frischer Minze oder Zitronenmelisse garnieren und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.

Schritt 5

Sofort servieren und das harmonische Zusammenspiel aus cremigem Mousse, knackigem Krokant und dem fruchtig-warmen Kompott genießen!

Tipp

Durch die Verwendung von Gelatine-Fix bleibt die Mousse stabil und behält dennoch seine luftige Textur, auch mit dem höheren Sahneanteil. Alternativ kann auch Agar-Agar verwendet werden, um eine vegetarische Variante des Desserts zu kreieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchenmaschine, mit
Flex-Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz
€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Viereckpfannen 22x22 &
26x26cm inkl. Glasdeckel
€ 129,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühle mit
Auffangkappe 5
verstellbare Maß-
stücke
€ 54,99