



Rezept vom November 2011 – Hansruedi Mettler

## **Marronimousse / Creme**

*Zutaten (für 4 Personen):*

2 Eier  
2 EL Zucker  
200 g Marronipüree  
1 EL Baileys  
2 dl Vollrahm  
2 Meringues

Eigelb und Eiweiss trennen

Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät luftig schlagen

Marronipüree und Baileys dazumischen

Eiweiss steif schlagen, Rahm steif schlagen und unter die Marronimasse heben.

Masse ca. 2 Std. kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren:

Meringues in nicht zu kleine Stücke zerbröckeln, in ein Drinkglas ca. 2-3cm hoch füllen und Marronimousse/Creme darunter ziehen, mischen.

Evt. mit Schokoladespänen oder Fruchtstückchen dekorieren.