

Veganes Maronenmousse



20 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 300 g Maronenpüree
- 1 g Agar Agar
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 1 Schote Vanille
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 200 g vegane Schlagsahne

Zubereitung

- 1) Maronenpüree mit Agar Agar verrühren und dann zum Kochen bringen. Für eine Minute durchkochen.
- 2) Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zum Maronenpüree geben. Mit etwas Zimt abschmecken. Die Kuvertüre grob hacken, dazugeben und umrühren bis sie geschmolzen ist.
- 3) Das Ganze so lange kaltstellen, bis es Zimmertemperatur erreicht hat und dabei gelegentlich umrühren.
- 4) Vegane Schlagsahne luftig, aber nicht fest aufschlagen. So lässt sie sich gut unter die Maronencreme heben, ohne dass sich Klümpchen bilden. In Förmchen abfüllen und mindestens zwei Stunden kalstellen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Unser Küchentipp

Wer im Laden kein Maronenpüree bekommt, kann gekochte Maronen mit etwas Apfelsaft aufkochen und dann im Mixer heiß glatt mixen. Maronen nehmen sehr viel Flüssigkeit auf und das Püree dickt noch nach.

