

# Bretonischer Maronenschaum

(ca. 4-6 Portionen)

## Zutaten:

- 100g Zucker
- 50ml Wasser
- 300g geschälte, gekochte Kastanien
- 150g halbbittere Schokolade
- 250ml Sahne
- 50g gesalzene Butter
- 2 Eigelb
- 1 Eiweiß
- ½ TL gemahlene Vanille
- 3 EL Cognac

## Zubereitung:

Die Hälfte des Zuckers mit dem Wasser etwa 2min kochen lassen. Vom Herd nehmen, mit den Maronen fein pürieren.

Die Schokolade in Sahne und Butter schmelzen lassen.

Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Vanille schaumig schlagen und die flüssige Schokolade-Rahm-Mischung unter Rühren zufügen. Diese Mischung dann unter die pürierten Maronen geben. Mit Cognac abschmecken. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. In eine Glasschüssel oder in Portionsgläser füllen, erkalten lassen.