



Marronischnee

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Marroni
- 5 dl süsser Rahm
- 300 g Himbeerkonfitüre
- 8 EL Himbeerwasser
- 500 g Himbeermark
- 200 g Zucker
- ein paar ganze Himbeeren

Zubereitung

Marroni mit der Schale in Wasser kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken, sodass eine luftige Masse entsteht. Himbeerkonfitüre mit 4 EL Himbeerwasser verrühren und den Rahm steif schlagen. In eine Glasschale eine Schicht Marronischnee geben. Darauf abwechselnd Schichten mit Konfitüre und Rahm verteilen, bis die Massen aufgebraucht sind. Mit Himbeeren garnieren. Eine Sauce aus Himbeermark, Zucker und Himbeerwasser separat dazu servieren.