

Marroni Mocca Mousse

6 Gläser à 2 dl



gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Für das Mousse:**

300 g Marronipüree
2 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
2 EL Instant-Kaffeepulver
3 dl Rahm
2 Stk. Eiweiss
4 EL Zucker
Dr. Oetker Feine Mokkabohnen
Dr. Oetker Streusel Schoko-
Geschmack

1 Vorbereiten:

6 Gläsli à je 2 dl bereitstellen.

2 Marroni Mocca Mousse:

Das Instant-Kaffeepulver in zwei Esslöffel heissem Wasser auflösen. Das Marronipüree mit Dr. Oetker Finesse Orangenschale, dem Vanille Extrakt und dem Kaffee gut vermischen und glattrühren. Danach den Rahm in einer separaten Schüssel steif schlagen. Nun das Eiweiss in einer weiteren Schüssel sehr steif schlagen und danach den Zucker einrieseln lassen. Nochmals kurz aufschlagen.

3 Jetzt abwechselnd in etwa drei, vier Schritten der Rahm und das Eiweiss unter das Marronipüree heben.

Das Mousse in die Gläser verteilen und etwa 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen.

4 Dekorieren:

Vor dem Servieren mit den Mokkabohnen und den Schoko-Streuseln dekorieren.