



Patissier Philippes süsse Geheimnisse

## Marronimousse Turbinenhalle

### Zutaten für 6 Portionen

375 g Marronipüree (tiefgekühlt)  
0.5 l Milch  
3 Blätter Gelatine  
50 g Zucker  
3 Eiweiss  
3,5 dl gekühlten Rahm



### Zubereitung

Das aufgetaute Marronipüree mit der Milch und dem flüssigen Rahm mischen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.  
Dann einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Sobald sie ganz flüssig ist, von der Wärme nehmen und nach und nach unter die Marronimasse mischen.  
Dabei gut rühren, damit es keine Klümpchen gibt.

Eiweiss mit dem Zucker steifschlagen. Den Rahm ebenfalls steifschlagen.  
Eischnee und geschlagenen Rahm vorsichtig unter die fast kalte Marronimasse ziehen und in Formen oder Gläser füllen. Mindestens vier Stunden oder über Nacht kalt stellen.  
Mit frischen Früchten servieren.

Das Turbinenhallen-Team wünscht viel Spass und gutes Gelingen!