

# Marroni-Mousse mit Birnen (6-8 Pers.)

Zubereitungszeit: 30 Min.    Kühlzeit: 2-3 Stunden

200 g	Marroni-Püree, gesüsst	
1 P.	Vanille-Zucker	
1 Ei	Kirsch od. Amaretto	
150 g	Vollmilchquark	alles in einer Schüssel vermischen
50 g	dunkle Schokolade	raspeln
2,5 dl	Vollrahm, geschlagen	4-5 Löffel des geschlagenen Rahmes in einen Spritzsack füllen, den restlichen Rahm und Schokolade unter die Masse ziehen, mindestens 2 Stunden kühlstellen
6-8	Birnen	schälen, halbieren, Kerngehäuse ausstechen
½ dl	Apfelsaft	Birnen darin ca. 5-15 Min. weichkochen, abkühlen lassen
		Abgekühlte Birnen mit der Schnittfläche nach oben auf Dessertschalen legen, fächerartig einschneiden Mit 2 grossen Löffeln Nocken abstechen und neben den fächerartig eingeschnittenen Birnen anrichten.
	Zitronenmelissenblätter Schokoladepäne	Dessert damit garnieren

**Tipp:** Birnen und Mousse lassen sich gut mehrere Stunden im Voraus zubereiten.

## Schokoladeigarnituren:

Mit Kuchenglasur lassen sich rasch originelle Dessert-Kreationen zubereiten. Die Kuchenglasur im Beutel im heissen Wasserbad schmelzen. Mit der Schere eine sehr kleine Spitze abschneiden und beliebige Figuren auf ein Backpapier spritzen. Backpapier auf ein Brett legen und im Kühlschrank erstarren lassen. Die Garnituren lassen sich in einer Dose (durch Backpapier getrennt) kühl und trocken ca. 2 Wochen aufbewahren. Den Beutel gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

