



MARONENCREME

RUSTIKAL-WINTERLICHE NACHSPEISE

Zutaten

| | |
|------|-------------------|
| 500g | Esskastanien |
| 1 | Banane |
| 1 | Orange |
| 100g | Cashewsahne |
| 1 EL | Rum |
| 1 TL | gemahlene Vanille |

Zubereitung

1. Falls vorgekochte Kastanien genutzt werden, diesen Punkt auslassen: Kastanien in einen Topf mit Wasser geben. Die oben schwimmenden Kastanien sind verdorben und müssen entsorgt werden. Die restlichen Kastanien abtrocknen, kreuzförmig einschneiden und auf einem Backblech 20-30 Minuten bei 170°C vorgaren und dann vollständig schälen.
2. Orange zu Saft pressen, oder geschält zusammen mit den anderen Zutaten in einem Hochleistungsmixer zur fertigen Mousse verarbeiten.
3. Spekulatius zu Bröseln zerkleinern und eine Schicht davon in eine Servierschale geben. Dann eine Schicht der Maronencreme darauf geben und alles mit einer weiteren Schicht der Spekulatius-Brösel garnieren.

