



Marroni-Träumli

Desserts, KSW 23.10.2015

vorbereitung 20 min · **portionen** 4 Gläser à 2 dl · **schwierigkeitsgrad**
Leicht

ZUTATEN

30 g Merinque-Schalen,
zerbröckelt

280 g tiefgekühltes Marroni-
Püree, aufgetaut

3 EL Kirsch

1 Bio-Orange, wenig abgeriebene
Schale, beiseite gestellt, und 2 EL
Saft

120 g Mascarpone

1/2 EL Puderzucker

1 EL Milch

50 g gebrannte Mandeln, grob
gehackt

ZUBEREITUNG

1. Merinques in die Gläser verteilen. Marroni-Püree mit dem Kirsch verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10mm ø) geben, auf die Merinques spritzen. Orangensaft darüber träufeln.

2. Mascarpone, Puderzucker, Milch und beiseite gestellte Orangenschale gut verrühren. Creme auf dem Marroni-Püree verzieren.

NOTIZEN

Lässt sich vorbereiten: Marroni Traum ohne Mandeln ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.