

claro Weltladen (071 845 34 44)
Hauptstrasse 45
9400 Rorschach



www.claro-rorschach.ch

Marronimousse

*Diese Artikel finden sie in unserem Laden

2 Eigelb
2 EL Mascobado-Zucker *
250g Marroncreme *
2dl Rahm
2 Eiweiss

Das Eigelb mit dem Mascobado-Zucker schaumig schlagen.

Die Marroncreme daruntermischen.

Den Rahm steif schlagen und darunterziehen.

Das Eiweiss steif schlagen und darunterziehen. Masse einige Stunden kühl stellen, Nocken formen und evt. mit Zwetschgensauce servieren.

Oder:

Marronimousse

Marroncreme * mit Schlagrahm locker mischen (Zutaten 1:1) und 1 Std. kühl stellen.