

claro Weltladen (071 845 34 44)
Mariabergstrasse 8
9400 Rorschach



www.claro-rorschach.ch

Marronimousse

*Diese Artikel finden sie in unserem Laden

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

Das Eigelb mit dem Mascobado-Zucker schaumig schlagen.

Die Marronicreme 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

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