

Rezepte

Monte Bianco - italienisches Maronendessert

von hr4-Reporterin Waia Stavrianos aus dem Italienurlaub mitgebracht

Zutaten (für 6 Personen)

- 500 g Esskastanien (vakuumverpackt oder vorgegart in Dosen)
- 450 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 EL dunkles Kakaopulver
- 1 EL brauner Rum
- 400 ml Schlagsahne
- 30 g Puderzucker
- 20 g Vanillezucker
- Marron glacés und Baisers zum Verzieren

Zubereitung

Die Kastanien werden mit der Milch, dem Vanillemark, der Schote und dem Zucker in einen Topf gegeben und etwa 20 bis 25 Minuten weich gekocht. Regelmäßig umrühren, sonst können die Maronen am Topfboden festbrennen.

Danach hat man eine breiige, leicht stückige Masse. Die Vanilleschote entfernen und die Masse durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und abkühlen lassen.

In das ausgekühlte Maronenpüree das Kakaopulver und den Rum einrühren. Anschließend wird die Kastanienmasse nochmals durch die Kartoffelpresse auf eine Torten- oder Servierplatte in bergiger Form gedrückt.

Die Sahne mit Puder- und Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel umfüllen und das Maronenpüree damit ummanteln. Dieser weiße Berg, der "Monte Bianco" wird zum Schluss mit kleinen Baisers und kandierte Maronen (Maron glacées) verziert, und bis es serviert wird, im Kühlschrank aufbewahrt.