

Marronischäum mit Kaki-Püree



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. +2 Stunden



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Dessert - Marronischäum



Typisches Produkt Marroni - 0 km



Geeignet für Herbst - Gourmet Desserts

ZUTATEN

Marronschaum

- 128 g Marronipüree
- 2 cl Maraschinlikör
- 1.2 g Gelatine in Blattform
- 88 g weisse Kuchenglasur
- 2.6 dl Rahm (35%)

Kaki-Püree

- 100 g Kaki
- 15 g Puderzucker
- Saft und Schale einer Zitrone

Garnitur

- 25 g frische Heidelbeeren
- 50 g Ricotta

ZUBEREITUNG

Marronschaum

1. Den Rahm nicht zu «steif» schlagen und in den Kühlschrank stellen;
2. Das Marronipüree mindestens eine Stunde zimmerwarm stellen;
3. Die weisse Glasur im Wasserbad (bei niedriger Temperatur!) flüssig werden lassen;
4. Das Marronipüree mit einer Spachtel verrühren, damit sie weicher wird;
5. Die im Wasserbad aufgelöste Gelatine mit dem Maraschinlikör vermischen;
6. Die geschmolzene Glasur dazu geben und sie vorsichtig in das Marronipüree einarbeiten;
7. Am Schluss den halbsteif geschlagenen Rahm ganz behutsam, aber rasch unterziehen;
8. Vor dem Servieren 4–5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kaki-Sauce

1. Die Kakis zu Mus zerkleinern (mit einem Mixer);
2. Den Puderzucker und den Zitronensaft (je nach Aroma der Kakis) hinzufügen.

Servieren

Einen «Spiegel» aus dem Kaki-Püree auf dem Teller vorbereiten. 2 oder 3 Klösschen Marronschaum darauf geben, mit der Ricotta dekorieren und mit den frischen Heidelbeeren garnieren.