

Marroni Mousse (4 Gläser à ca. 1,25 dl)

Zutaten:

3,5 dl	Vollrahm
150 g	Marroni Creme
1 Beutel	Schlagrahmgestiger à 9g

Zubereitung:

- Rahm mit Rahmfestiger steif schlagen.
- Marroni Creme beigeben, kurz weiterschlagen.
- Masse in einen Spritzsack mit grosser Sterntülle füllen, in Gläser spritzen.
- Mousse bis zum Servieren kühl stellen