

Vermicelles-Mousse mit Rotwein-Marroni



ZUBEREITUNG

ROTWEIN-MARRONI

Den Zucker karamellisieren und mit dem Rotwein und dem gepressten Orangensaft ablöschen.

Die Marroni hinzufügen, ca. 10 Minuten köcheln lassen, anschließend abkühlen lassen.

Sobald die Marroni kalt sind, nach Belieben den Kirsch hinzufügen.

VERMICELLES-MOUSSE

Die Schokolade behutsam über dem Wasserbad schmelzen und nach Belieben mit Zimt und Vanille würzen.

Den Rahmersatz und das Aquafaba separat steif schlagen.

Die geschmolzene Schokolade langsam unter den Rahm heben.

Die Vermicelles kurz mit dem Schwingbesen durchrühren, anschließend den Schokoladenrahm unterrühren und alles gut vermengen.

Zum Schluss das geschlagene Aquafaba vorsichtig einrühren, das Mousse in vier Gläser abfüllen und mind. 3 Stunden kalt stellen.

ANRICHTEN

Die Rotwein-Marroni zum Mousse dazugeben und geniessen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

45g Zucker

200g Rotwein, vegan

1 Orange, ausgepresst

80g Marroni, geschält

15g Kirsch

100g Schokolade 64%, vegan

Vanille

Zimt

230g Vermicelles, Raumtemperatur

150g Aquafaba (Kochwasser/
Dosenwasser von Kichererbsen)

250g Haferrahm