

# Kastanienmousse mit Kakaocrumble

für 10 Personen

## ZUTATEN:

300 g Kastanienpüree  
70 g Staubzucker  
20 g Rum  
50 g Milch  
175 g Obers  
Vanillezucker  
2 Blatt Gelatine

## Für den Crumble:

75 g Butter in Würfeln  
75 g Mehl, gesiebt  
75 g Zucker  
15 g Kakaopulver

## Für die Glasur:

100 g dunkle zerlassene Schokolade  
100 g Kakaobutter

## ZUBEREITUNG:

Kastanienpüree mit Staubzucker, Rum und Vanillezucker glattrühren. Gelatine einweichen. Milch erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Unter der Kastanienmasse rühren. Das Obers steif schlagen und unter das Kastanienpüree heben. In gewünschte Silikonform abfüllen und frieren. Damit kann man danach das Mousse leicht herausgeben.

**Für die Glasur** Schokolade mit Kakaobutter schmelzen und die gefrorenen Moussestücke tunken. Mit Früchten nach Wahl garnieren.

**Für den Crumble** alle Zutaten in der Küchenmaschine mischen. Die Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech legen und bei 160°C etwa 10-15 Minuten trocknen.