

Maroni-Semifreddo

Zutaten für eine Kastenform

400 g geschälte Maroni

100 g Zucker

3 Eier

250 ml Schlagobers

1 Prise Salz

Mark einer 1/2 Vanilleschote

20 g dunkle Schokolade (mit 70 Prozent Kakaoanteil)

1 Schuss Cointreau (optional)

Obst zum Dekorieren, zum Beispiel marinierte Orangen- Mandarinen-Spalten



Die Maroni einschneiden, 15 Minuten im Wasser kochen. Im Backrohr bei 220 Grad braten, bis sie aufspringen. Noch heiß schälen und mit etwas Wasser nochmals ca. 15 Minuten kochen. Dann mit der flotten Lotte fein passieren. (Wir haben essfertige, geschälte Maroni verwendet)

Die Eier und den Zucker über Wasserdampf schlagen, bis die Masse eine helle, cremige Konsistenz hat.

Die Schokolade schmelzen und abkühlen lassen.

Von der Eiermasse drei bis vier Esslöffel wegnehmen und mit der lippenwarmen Schokolade verrühren.

Obers schlagen und auch davon 4 EL abzweigen und in die Schokomasse rühren.

Die Schokomasse in einen Spritzsack füllen und in den Kühlschrank legen.

Cointreau in das Maronipüree rühren und mit dem restlichen Eierschaum, dem Schlagobers, und der ausgekrazte Vanille vermengen.

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Maronimasse einfüllen. Es soll noch Platz in der Form frei bleiben.

Etwa ein bis zwei Stunden im Tiefkühlfach anfrieren.

Aus der Mitte der Maronimasse etwa 1/4 der Gesamtmenge rauslöfeln. Dieses Loch mit Schokomasse auffüllen, die Form leicht aufklopfen, damit keine Luftblasen bleiben. Mit der ausgekrazten Maronimasse wieder auffüllen und durchfrieren.

Das Semifreddo etwa eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und antauen lassen, aufschneiden und mit Obst anrichten.