

# Kastanien-Mascarpone-Mousse (glutenfrei)

Eine süsse Verführung ... nicht nur zur Herbstzeit beliebt!



## Zutaten

(für 3 bis 4 Personen)

140 g Kastanien-Crème \* (oder 50 g Nocciovita Honig-Haselmuss-Crème)  
110 g Vollrahm  
65 g Mascarpone

*\* bei Segmüllers Genüsslichkeiten erhältlich*

## Zubereitung

Kastaniencrème und Mascarpone miteinander verrühren.  
Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Kastanienmasse rühren.  
Mousse mindestens 2 Stunden kühlstellen.

## Serviervorschlag

mit halbierten Birnen:

2 bis 3 reife Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen (harte Birnen eventuell kurz im Dampf garen und abkühlen lassen).

Birnenhälften auf Teller anrichten. Von der Mousse mit einem Eisportionierer oder Löffel Kugeln abstechen und auf den Birnenhälften anrichten

## Tipp

Mousse kann auch tiefgekühlt werden.

...