

## Kastanie, Marroni



160 g	Eigelb (= 8 Stk.)
250 g	Zucker
80 g	Glukose
700 g	Milch
350 g	Rahm
3	Blatt Gelatine
2	Vanilleschoten
1	Prise Mehl
300 g	Kastanienpüree
½ dl	Kirsch (Kirschwasser)
8 Stk.	confierte Kastanien (Marron glassé)

### Zubereitung:



Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen.



Die Milch und den Rahm mit der Hälfte des Zuckers, der Glukose, dem Vanillemark und den Schotenresten aufkochen.



Währenddessen die Eier trennen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und einer Prise Mehl schaumig schlagen.



Die heiße Milch/Rahm-Mischung in die Eigelbmasse einrühren.



Die ganze Mischung wieder in die Pfanne geben und bis "zur Rose" (ca. 87°C) erhitzen.



Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel lassen.



Diese Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen, damit die Masse schnell abkühlt. Dabei ständig rühren, damit sich keine Haut bildet.



Das Kastanienpüree und den Kirsch begeben.



Mit dem Pürerstab alles gut verrühren. Die Masse nun in die Glacemaschine geben oder so einfrieren wie es in den Grundlagen beschrieben ist.



Während dessen die confierten Kastanien (Marrons glacés) in Stückchen schneiden.



Die confierten Kastanien der Eismasse begeben. Dies darf erst geschehen, wenn die Masse genügend gefroren ist. Nach der Beigabe sollte die Glacemasse nur noch kurz gerührt werden, da die Marrons glacés dadurch zerrieben werden.