

## Maroni Millefeuille mit beschwipsten Trauben

### Zutaten:

*für 8 Personen*

### **Maroni Millefeuille**

210 gr Kastanienpüree  
2 Blatt Gelatine  
2 EL Kirsch  
1/2 dl Rahm  
20 g Zucker  
3 dl Rahm, steif geschlagen  
dünne Schoggiplättli (z.B. Lindt hauchdünn)

### **beschwipste Trauben**

100 g Trauben, blau, kernlos  
wenig Puderzucker  
Grappa

### Zubereitung:

#### *Maronimousse*

1. das Kastanienpüree mit dem flüssigen Rahm (0,5 dl), dem Kirsch und dem Zucker glattrühren
2. die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
3. gut ausdrücken und mit 1 EL Rahm erwärmen, so dass sich die Gelatine auflöst
4. unter das Püree mischen und zum Schluss den geschlagenen Rahm unterziehen
5. bis zum Gebrauch kaltstellen

#### *beschwipste Trauben*

1. die Trauben halbieren, entkernen und anschliessend vierteln
2. mit etwas Puderzucker und Grappa marinieren

#### *Finish*

Die Mousse in einen Spritzsack geben. Einen kleinen Klecks auf den Teller machen und ein Lindt hauchdünn Schokoplättchen daraufsetzen. Dann eine Stufe Mousse darauf dressieren, mit einem Schoko Plättchen bedecken, Mousse darauf ... etc.

Die Trauben dazu auf den Teller geben.

*Rezept von Lieberlecker*