



# GRAND MONT BLANC

## By GRAND MARNIER®



### Zutaten

2 Eiweiß  
50g Kristallzucker  
100g Puderzucker  
200g Himbeeren  
72g GRAND MARNIER® Likör  
3 Blätter Gelatine  
500g Maronencreme  
450g Mascarpone  
200g Schlagsahne  
Das Mark einer halben Vanilleschote

### Baiser

Eiweiß schlagen, bis es fast fest ist. Dann unter Rühren nach und nach Kristall- und Puderzucker hinzugeben. Wenn die Masse fest geworden ist, in kleinen Häufchen auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 100 °C backen.

### Himbeerkonfitüre

Währenddessen die Himbeeren in einem Topf erhitzen und dann die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ebenso wie 20g GRAND MARNIER® hinzugeben. Als erste Schicht des Desserts die Masse in ein Glas geben und abkühlen lassen.

### Maronencreme-Vermicelles

100g Mascarpone und 100g Maronencreme miteinander verrühren und kaltstellen.

### Maronenmousse

In einer anderen Schüssel 400g Maronencreme, 300g Mascarpone und 40g GRAND MARNIER® verrühren und ebenfalls kaltstellen.

### Mascarponesahne

In einer kalten Schüssel die Sahne mit 50g Mascarpone, Vanille und 12g GRAND MARNIER® verrühren. Die Creme ist fertig, wenn sie fest geworden ist.

### ANRICHTEN

Erst ganz zum Schluss anrichten und die Meringue auf das Himbeergelee geben. Abwechselnd Schichten aus Maronenmousse und Sahne daraufgeben und mit einer Meringue abschließen. Mit Maronencreme verzieren.

