



BIRNENCREME MIT SCHOKOLADE



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Produktion ohne Gentechnik

Unser Tipp

ZUTATEN

Für 4-6 Personen

4 Birnen, ungeschält, gerüstet 600 g,
in Stücke geschnitten
100 g Zucker
1/2 Zitrone, Saft
2-3 EL Mineralwasser

3 dl Rahm, geschlagen
1 EL Vanillezucker
1 EI Williamsschnaps
50 g dunkle Schokolade, grob gehackt

4 EL dunkle Schokolade, gerieben,
zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1 Die Birnenstücke mit Zucker und Zitronensaft zugedeckt sehr weichkochen, durch ein Sieb *(oder passieren)* streichen und auskühlen lassen.

2 Ein Drittel des Pürees mit dem Mineralwasser verlängern. In Cremeschälchen verteilen.

3 Restliches Püree mit Rahm, Vanillezucker und Williamsschnaps mischen, Schokoladestückchen darunterziehen und auf das Birnenmus geben. 2 Stunden kühl stellen.

4 Vor dem Servieren mit geriebener Schokolade bestreuen.