

Schokoladen - Birnen - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	V - Milch
4	Stücke	Eigelb
600	Gramm	V - Milkschokolade (oder andere Kuvertuere
150	Gramm	Birnen gedünstet püriert
80	ml	Williamsbirnenschnaps
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne
8	Stücke	Eiweiss
150	Gramm	Birnen planchiert in Würfel

Anleitung:

Kuvertuere kleinhacken. Milch mit Eigelb warm zur Rose aufschlagen und die geh. Kuvertuere zugeben, Birnenpüree und Williamsbrand. Etwas abkühlen nun die nicht zu steif geschlagene Sahne, dann das mit etwas Zucker zu steifem Eischnee geschlagene Eiweiss und abgetropfte Birnenwürfel. Alles mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen.

Garnitur : Im Glas, Gleich mit einem Spritzbeutel mit grosser Lochhülle in Gläser Spritzen und kühlen. Dekor mini Tartelets mit frischen Früchten. Teller, Nach dem absteifen Nocken mit einem Eslöffel abstechen und auf teller mit Fächer von pochierten Birnenhälften. Vanillesauce.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann