

# Birnen-Schokoladen-Creme



Dessert für 4 Personen

## Einkaufsliste

- 4 reife Birnen**
- 1 normale Birne**
- 1 Bio - Zitrone**
- 2 dl Weisswein**
- Zucker**
- 2 EL Wiliamsschnaps**
- 2 Becher (ca. 350g)**
- Vanillejoghurt**
- 1 dl Rahm**
- 50 g Zartbitterschokolade**
- Rahmdose**
- Minzenblatt**

## Vorbereiten / Zubereiten

- a 1 dl Vollrahm steif schlagen
- b 2 dl Weisswein und 3 Esslöffel Zucker aufkochen.
- c Die Birnen vierteln, Kerngehäuse entfernen und schälen. Anschliessend würfeln, sofort mit Zitronensaft beträufeln und in Pfanne zu Weisswein/Zuckergemisch geben.
- d Zugedeckt weich kochen, dann aus dem Sub heben und abtropfen lassen.
- e Mit dem Stabmixer pürieren und anschliessend auskühlen lassen.
- f Vanillejoghurt in eine Schüssel geben und das abgekühlte Birnenmus dazugeben und vermischen.
- g 2 Esslöffel Wiliamsschnaps dazu geben.
- h Den steif geschlagenen Rahm ebenfalls darunterziehen.
- i Nach belieben noch etwas nachzuckern, je nach Geschmack.
- k Die Zartbitterschokolade raffeln mit einer Reibe oder mit einem Messer.
- l Ca. 3/4 der fein geraffelten Schokolade unter die Birnencreme ziehen.
- m Die Creme in Dessertschalen oder Gläser abfüllen und kühl stellen.
- n Vor dem Servieren die restliche fein geraffelte Schokolade auf der Creme verteilen.
- o Als Dekoration ev. Schokospäne, fein geschnittene Birnenstücke und geschlagenen Rahm darüber verteilen.
- p Ein Minzenblatt dazu, fertig ist die Creme.