

Williams-Trüffelcreme mit Birne

(für 4-6 Personen)

Zutaten:

1 Tafel Mokkalchokolade
200g Zartbitter-Kuvertüre
1/4l Sahne
4 EL Williamsbirnen-Geist
2 Birnen
1/4l Weißwein
1 Zimtstange
1 EL geh. Pistazien



Zubereitung:

Die Schokolade und die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne in einen Topf gießen, die Schokolade und die Kuvertüre dazu geben. Die Sahne erhitzen und die Schokolade unter Rühren schmelzen lassen. Den Williams-Birnen-Geist unterrühren. Die Masse in eine Schüssel geben und ca. 6 Std. kaltstellen, am besten über Nacht.

Die Birnen achteln, entkernen und schälen. Den Weißwein mit der Zimtstange aufkochen. Die Birnen hineingeben und im Weißwein ca. 5 Minuten dünsten. Im Sud auskühlen lassen.

Wenn es schnell gehen soll, können auch Birnen aus der Dose verwendet werden ;-)

Die Schokoladenmasse mit einem Rührgerät aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Auf einen Dessertteller spritzen und mit den Birnen und den Pistazien garnieren.

Guten Appetit!

Wünscht Ihnen das Lehrerkollegium des PMHG