



Dessert

Schokoladencreme mit Birnen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Nährwert Portion (1/4):

kcal 382 / F 19 g / KH 40 g / E 8,2 g
vegetarisch, ohne Gluten

Für 4 Personen

- 4 dl Milch
- 40 g Zucker
- 1 ½ EL Maizena
- 2 frische Eier
- 50 g dunkle Schokolade
- 3 dl Weisswein oder Wasser
- 2 EL Zucker
- ¼ TL Muskat
- 2 Birnen
- 1 dl Vollrahm



Einkaufshilfe
Diese Zutaten
finden Sie in
den Coop
Pronto Shops:



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

Und so wirds gemacht:

- 1 Creme:** Milch, Zucker, Maizena und Eier mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Sobald die Creme bindet, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade fein hacken, unter die Creme rühren, weiterrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
- 2 Birnen:** Wein mit Zucker und Muskat in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren. Birnen schälen, halbieren, entkernen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. knapp weich köcheln. Birnen im Sud auskühlen.
- 3 Anrichten:** Creme mit dem Schwingbesen glatt rühren. Rahm steif schlagen, darunterziehen. Birnen aus dem Sud nehmen, mit der Creme anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Birnen ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, im Sud auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.