



Dessert

# Chocolatmousse aux poires fraîches

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

250 gr	dunkle Schokolade (Cremant)
1 dl	Milch
2	Eigelb
50 gr	Quark
2 dl	Schlagrahm
100 gr	Eiweiss-Schnee
4	Williams-Birnen
100 gr	Zucker
1	Zimtstengel
2 dl	Wasser
	Williamsschnaps
3 dl	Rahm
	Mandelsplitter

Zubereitung:

Schokolade, Eigelb sowie Quark

Die Schokolade in der heissen Milch schmelzen, Eigelb und Quark dazugeben, auf zirka 60 Grad erwärmen.

Abkühlen bis die Masse kalt ist. Danach den Schlagrahm und den Eiweiss-Schnee sorgfältig darunterziehen und im Kühlschrank einige Stunden stehenlassen.

Williamsbirnen

Pro Person eine Williamsbirne schälen, vierteln und in Zitronenwasser legen.

Wasser mit Zucker und Zimtstengel

Aufkochen und die Birnen darin ziehen lassen bis sie weich sind. Die Birnen herausnehmen, abkühlen und mit Williamsschnaps beträufeln. Den Rahm dickflüssig aufschlagen und auf kalte Teller verteilen. Die Mousse abstechen und gefällig darauf anrichten. Mit Birnen garnieren und mit Mandelsplittern bestreuen.