Schokoladebirnen

2 EL Maizena
6 EL kaltes Wasser

anrühren und unter ständigem Rühren in die Schokoladensauce einlaufen lassen, weiterrühren bis es kocht, auskühlen lassen

2 dl Rahm

steif schlagen und unter die Schokoladencrème ziehen, die Birnen damit überziehen

4 EL Mandelblättchen

rösten, abkühlen und das Dessert damit bestreuen

5 grosse Birnen

waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse ausstechen

4 EL Zucker oder Birnel
6 dl Wasser

aufkochen, Birnen zugeben, auf kleiner Stufe, abgedeckt weich kochen (10-20 Min.)

Die Birnen ohne Saft auf einem Dessertteller anrichten

Geeignet für:
Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung