

Schokoladebirnen

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

100 g Schokolade

im restlichen Birnensaft auflösen

2 EL Maizena

6 EL kaltes Wasser

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

2 dl Rahm

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

Geeignet für:

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung