

Birne mit Kastanienmousse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	reife Williams Birnen
100 g	Mascarpone
150 g	gesüsstes Kastanien Püree
80 g	dunkle Schokolade
1 EL	Kastanienlikör
1 Prise	Vanillepulver
1.8 dl	Rahm
	Schokoladenspäne



Zubereitung:

Die Schokolade zerbröckeln und im Mixerglas fein hacken.

Den Rahm steif schlagen.

Mascarpone, Kastanienpüree, Kastanienlikör und Vanillepulver miteinander verrühren. Die Schokolade und den Rahm unterrühren.

Die Mousse mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Im Dampf nicht zu weich garen und abkühlen lassen.

Die Birnenhälften auf Tellern anrichten und von der Mousse mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen und auf den Birnenhälften anrichten. Mit Schokoladenspänen garnieren.