

## Doppelte Birnencreme

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

500 g	Birnen
1 dl	Rahm
30 g	Schokolade dunkel
½	Vanilleschote
4 EL	Zucker
½ Stück	Zitronensaft
1 Paket	Biskuits



### Zubereitung:

Die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und die Früchte in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft zu den Birnen geben. Die Vanilleschote aufschneiden, den Samen herauskratzen und den Zucker beifügen. Alles zugedeckt weichdünsten, gelegentlich umrühren.

Die weichen Birnen mit einem Stabmixer in einem hohen Becher pürieren. Das Püree mit Klarsichtfolie abdecken und kühl stellen.

Den Rahm steif schlagen.

10g Schokolade fein reiben, den Rest mit dem Messer fein hacken.

Die Hälfte des ausgekühlten Birnenpürees in Dessertgläser verteilen. Das restliche Püree mit dem Rahm vermischen, dann die gehackte Schokolade unterziehen. Auf dem Birnenpüree verteilen.

Die Birnencreme mit geriebener Schokolade bestreuen und mit Biskuit garnieren