

## Schokoladencreme und Birnen

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

300 g	dunkle Schokolade
3-4 dl	Milch
1-2 TL	Maizena
3 dl	Schlagrahm
4	Birnen



### Zubereitung:

Schokoladenstücke in heissem nicht kochendem Wasser schmelzen. Wasser abschütten, die Milch dazugeben und zu einer cremigen Masse erwärmen. Maizena zugeben und abkühlen lassen. Den Schlagrahm darunterziehen.

Birnen würfeln und wechselweise Würfel und Crème in Gläser einfüllen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Dekorieren und servieren.