

Schokoladecreme mit Birnen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

7.5 dl	Milch
ca. 5 EL	Zucker
2 EL	Maizena
3	frische Eier
100 g	dunkle Schokolade (z. B. Excellence oder Noir), zerbröckelt
50 g	dunkle Schokolade (z. B. Crémant oder Edelbitter), zerbröckelt
1-2	Birnen
1Päckli	Vanillezucker ca.10 Gr.



Zubereitung:

Alle Zutaten bis und mit Eier in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren. Schokolade beifügen, unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Min. weiterrühren. Die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, unter gelegentlichem Rühren sofort auskühlen.

Die Birnen schälen vierteln Gehäuse und Stiel entfernen in kleine Stücke schneiden.

In Pfanne mit Wasser und Vanillezucker weichkochen und anschliessen sofort auskühlen.

Die Birnen auf 4 Gläser verteilen die Creme auf die Birnen geben.