

Mousse au chocolat mit Birnenkompott

Zutaten

- 4 Birnen
- ½ Vanilleschote
- 1 EL Honig
- etwas Apfelsaft
- 125 g Zartbitter Schokolade
- 2 Eier (Zimmertemperatur!)
- 200 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stückchen schneiden.
2. Dann mit Apfelsaft und Vanille in einem Topf zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis sie weich sind. Anschließend kaltstellen.
3. Währenddessen Eier trennen. Eischnee aufschlagen und kaltstellen.
4. Sahne schlagen und kaltstellen.
5. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Dabei nicht zu heiß werden lassen.
6. Eigelb aufschlagen und flüssige Schokolade unterheben.
7. Danach zuerst die Sahne und dann den Eischnee vorsichtig unterheben.
8. Birnenkompott in kleine Schälchen verteilen, Mousse darübergabe und nochmals kaltstellen (am besten über Nacht).
9. Mit weiterem Birnenkompott oder frischen, feingeschnittenen Birnenstreifen verzieren.

guten Appetit!