

Birnen-Schoko-Trifle

367

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte 2007, 5, 194

Bemerkungen:

Zutaten: SOSSE:
100 g Zartbitterschokolade
150 g Schlagsahne

BIRNENMUS:
4-5 Birnen
2 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
200 g Crème double
1 fertiger Biskuitboden (150 g)
3-4 EL Obstbrand (z. B. Williams Christ)

Rezept:

Soße:
Zuerst die Schokolade fein hacken. Die Sahne aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade dann unter Rühren darin auflösen. Die Masse in eine andere Schüssel füllen und ganz abkühlen lassen.

Birnenmus:
Birnen schälen, vierteln, entkernen. Fruchtfleisch grob würfeln. Birnen, Zucker und Zitronensaft etwa 5 Minuten zugedeckt weich kochen. Mit einer Gabel zu einem groben Mus zerdrücken und abkühlen lassen.

Crème double mit den Quirlen des Handrührers kurz aufschlagen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden und runde Taler in der Größe der Serviergläser ausstechen. Jeweils einen Biskuittaler in jedes Glas geben.

Den Obstbrand über die Biskuit-Taler in den Gläsern träufeln. Dann darauf im Wechsel je eine Schicht Birnenmus, eine Schicht Schokosoße, eine Crème double und wieder Biskuit geben. So weiterarbeiten, bis alles aufgebraucht ist.

Etwa 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, gern auch über Nacht.

Ohne Wartezeit fertig in 40 Minuten.