

Birnen- Schokoladencreme



Birnen

600 g Birnen, ungeschält
100 g Zucker
Saft einer ½ Zitrone

Kochen, bis die Birnen ganz zerfallen sind, durch ein Sieb streichen. Die Masse in zwei Schüsseln verteilen: 1/3 und 2/3.

½ dl Mineralwasser mit Kohlensäure

Der 1/3-Masse beifügen und in Coupegläser verteilen.

Creme

3 dl Rahm, steif geschlagen
1 Beutel Vanillezucker
1 EL Birnenschnaps

Der 2/3-Birnenmasse beifügen, in einen Spritzsack einfüllen und auf die erste Masse aufspritzen.

50 g Schokolade, grob gehackt

Zum Garnieren.