



Birne mit Florentinercreme

Man nehme für 4 Portionen:

4 kleine Birnen
100g Zucker
1 Schuss Weißwein
1 Vanilleschote
200 g Sahne
100 g Florentiner
100 g dunkle Schokolade

- Florentiner grob hacken
- Schokolade in Stücke brechen
- Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen
- Vanilleschote aufschlitzen
- Die Sahne steif schlagen

1000 ml Wasser, den Zucker, Wein und Vanilleschote erhitzen, die Birnenhälften zugeben und ca. 15 Min. köcheln lassen. Die Birnen müssen weich werden. Dann die Birnen im Sud ca. 60 Minuten abkühlen lassen (ggfls. im kalten Wasserbad). Die Schokolade über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die Florentiner unter die Sahne heben. Die Florentiner-Sahne auf die Birnenhälften verteilen und die flüssige Schokolade darüber nappieren.