



Birne mit Kastanienmousse

Zutaten für 6 bis 8 Personen

- 3-4 große, reife Williams-Birnen
- 150 g Mascarpone
- 200 g gesüßtes Bio-Kastanienpüree
- 100 g Crémant-Schokolade (dunkle Schokolade)
- 1 EL Kastanienlikör nach Belieben
- 1 Prise Vanillepulver
- 2,5 dl/250 g Rahm/süße Sahne
- Schokoladenspäne

Zubereitung

1. Die Schokolade zerbröckeln, in der Moulinette oder im Mixerglas fein hacken. Den Rahm steif schlagen.
2. Mascarpone, Kastanienpüree, Likör und Vanillepulver miteinander verrühren. Die zerbröckelte Schokolade und den Rahm unterrühren. Die Mousse mindestens 2 Stunden kühl stellen.
3. Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, im Dampf nicht zu weich garen. Abkühlen lassen.
4. Die Birnenhälften auf Tellern anrichten. Von der Mousse mit einem Eisportionierer (immer wieder in heißes Wasser tauschen) Kugeln abstechen, auf die Birnen setzen. Mit den Schokospänen garnieren.

Tipp:

Das Mousse kann auch tiefgekühlt werden.