**Gestürzte Bayerische Schokoladencreme mit karamellisierten Birnenspalten Schritt für Schritt**

Zutaten Bayerische Schokoladencreme:

150 g Vollmilch

0.5 Stk. Vanilleschote

Salz

35 g Eigelb

45 g Zucker

70 g Couverture, dunkel (ca. 49%)

5 g Gelatine

80 g Vollrahm, 35%

Zutaten karamellisierte Birnenspalten:

90 g Birnen, geschält

25 g Zucker

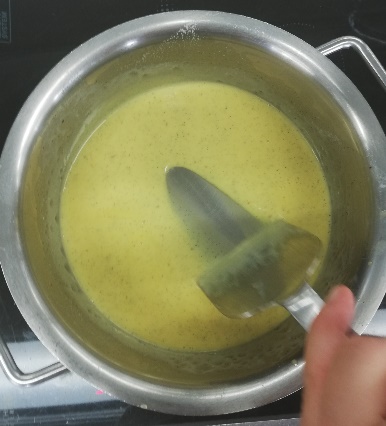
30 g Weisswein

50 g Wasser

Salz

Gestürzte Bayerische Schokoladencreme

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|    * Gelatine einweichen * Timbalesförmchen bereit stellen * Rahm steif schlagen * Mark von Vanilleschote auskratzen * Schokolade im Rechaud oder auf Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen |  |    * Milch mit Salz, Vanillemark- und Schote aufkochen * Schote entfrenen |  |    * Eigelb und Zucker schaumig rühren * Aufgekochte Milch unter Rühren in die Eimasse geben * Zurück in die Pfanne geben * Zur Rose erhitzen (max. 85°C) |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|    * Während des Prozesses „zur Rose kochen“ ständig rühren, am besten mit einer Bratschaufel |  |    * Herd ausschalten * Geschmolzene, leicht ausgekühlte Schokolade zur erhitzen Masse geben, gut rühren |  |    * Ausgepresste Gelatine beigeben, unter Rühren auflösen |





|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|    * Masse passieren damit keine Klumpen bestehen |  |    * Masse auf Eiswasser kalt rühren, bis die Creme leicht anzieht |  |    * Geschlagener Rahm vorsichtig unterheben |





|  |
| --- |
|    * Abfüllen * Evtl. etwas klopfen, damit vorhandene Luftbläschen entweichen können * Kühl stellen für mehrere Stunden |

|  |
| --- |
|    * Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen * Mit einem Messer den Rand anlösen * Stürzen |

Karamellisierte Birnenspalten

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|    * Zucker karamellisieren |  |    * Mit Weisswein und Wasser ablöschen * Zucker auflösen * Salz beigeben |  |    * Birnen beigeben * Weich dünsten * Im Fond erkalten lassen |



|  |
| --- |
|    * Nach Belieben anrichten |