

Schokoladibirnen

Schokoladecrème:

5 dl Milch

2 Essl Zucker

2 Essl Maizena

1 Ei

alles in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren

100 g dunkle Toblerone

beigeben, dann unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors
Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte ziehen, ca
2 Minuten weiterrühren, in eine Schüssel giessen,
sofort auskühlen

Birnen:

4 dl Wasser

1 Essl Zitronensaft

75 g Zucker alles aufkochen

2 - 4 Birnen, geschält, halbiert

Kerngehäuse entfernt

beigeben, zugedeckt knapp weichköcheln, mehrmals
wenden. Birnen in der Flüssigkeit auskühlen

1 dl Rahm, steif geschlagen zum Verzieren

Schokoladespäne zum Darüberstreuen.

(Mit dem Sparschäler feine Streifen von einer
Schokoladenkante abschälen)