

## DAS NICHT IMMER GLEICHE DESSERT

Ein Rezept von Nenad Mlinarevic

### Zutaten Dessert:

4 reife Birnen  
500 g Zucker  
500 g Wasser  
1 Vanillestange ausgekratzt  
1 Zimtstange  
20 g Zitronensaft  
1 Lorbeerblatt

### Zubereitung Dessert:

Zucker, Wasser und Gewürze aufkochen. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Birnen im Zuckersirup weich garen und darin auskühlen lassen.

### Zutaten Schokoladensauce:

100 g Zucker  
1 dl Wasser  
35 g dunkles Kakaopulver  
40 g Couverture 70%  
65 g Crème fraîche  
Eine Prise Salz

### Zubereitung Schokoladensauce:

Zucker und Wasser aufkochen. Kakao, Schokolade und Salz dazu geben. Abkühlen lassen und Crème fraîche unterrühren.

## Zutaten Schokoladen-Ganache:

200 g Vollrahm  
100 g Zucker  
2 Eier  
2 Eigelb  
100 g Kochbutter  
Eine Prise Salz  
200 g Couverture 70%

## Zubereitung Schokoladen-Ganache:

Vollrahm, Zucker und Eier unter ständigem Rühren auf 80 Grad erhitzen. Über die Schokolade giessen und gut verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen, Butterwürfel langsam unterheben, die Masse in einen Spritzbeutel abfüllen und kalt stellen.

## Sonstige Zutaten:

100 g Dörrbirnen-Paste  
250 g Vanilleglace  
4 Tartelettes

## Fertigstellung:

Tartelettes mit Dörrbirnen-Paste füllen, mit pochierter Birne belegen, eine Schicht Schokoladen-Ganache darüber geben und mit Vanilleglace garnieren. Schokosauce erwärmen und separat dazu reichen.

*Hungrig auf mehr? Entdecken Sie weitere Rezepte von Nenad Mlinarevic unter [www.miele.ch/leaterature](http://www.miele.ch/leaterature). Guten Appetit!*