



Schichtcrème mit marinierten Birnen und Schoko-Bisquit

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der saisonale Schichtcrème, lecker, stimmig, toll

Zutaten

- Für das Eierlikör Mousse.
- 4 Eigelb
- 5 Blatt Gelatine (im Kelch zu servieren)
- 1/4 Ltr. Sahne
- 50 ml Milch
- 1/4 Ltr. Eierlikör
- Mark einer ausgekratzten Vanillestange
- 100 g Zucker
- 125 - 150 g Schokobisquit in Würfeln geschnitten
- 2 cl Williams-Birnenbrand
- 2 Stück vollreife Birnen, geschält, entkernt und in Würfeln geschnitten
- Etwas gehobelte, schwarze Schokolade oder Borkenschokolade für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Eierlikörmousse:

Schritt3

Die Eigelbe, ausgekratzte Vanillestange und den Zucker auf einem kochenden Wasserbad aufschlagen, gut ausgaren und die kochende Milch dazu geben.

Schritt4

Auf dem Feuer, rührender Weise bis zur vorsichtig bis zur „Rose“ bringen.

Schritt5

Keinesfalls kochen lassen, bis eine sämige Konsistenz eingetreten ist.

Schritt6

Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine und den Eierlikör hinzufügen, verrühren, abkühlen lassen.

Schritt7

Kurz vor dem „Stocken“ die fest geschlagene Sahne in zwei Schritten vorsichtig drunter heben.

Schritt8

Die gewürfelten Birnen mit dem Birnenbrand und etwas Zitronensaft marinieren.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Als erste Schicht, den Schokobisquit / Würfel in dekorativen Gläsern verteilen, dann abwechselnd folgt eine Schicht marinierte Birnenwürfel und das Eierlikör Mousse.

Schritt11

Den Abschluss, die Garnitur bildet ein Sahnetupfer und etwas geschabte, schwarze Schokolade, ev. auch etwas Borkenschokolade

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** saisonal, schichtcrème, zur „rose“ bringen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schichtcreme-mit-marinierten-birnen-und-schoko-bisquit/>