Charlotte von frischen Birnen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Ein beeindruckendes Prachtstück, sieht nach hoher Konditoren Kunst aus, dabei gar nicht so schwierig

Zutaten

- Für eine 22 cm große Springform:
- 1 kg Birnen
- 0 ml roter Portwein
- 1 gehäufter El Zucker
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 20 Stück Löffelbiskuits
- Backpapier, zugeschnitten
- Für den Creme:
- 8 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 4 Eigelbe
- Mark 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 150 g Bio - Joghurt
- 250 ml heiße Milch
- 250 ml geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, ebenso den inneren Rand; 2 cm überstehen

lassen.

Schritt3

Die Spitzen der Löffelbiskuits an einer Seite kappen, damit sie besser stehen. Nebeneinander, dicht an dicht am Rand aufstellen.

Schritt4

Die Birnen schälen, entkernen, eine Birne für die Garnitur in 1 cm breite Spalten schneiden. Die restlichen in 1/2 cm große Würfel.

Schritt5

Die Garnitur:

Schritt6

Den Portwein mit dem Zucker kurz aufkochen und zunächst die Birnenspalten "bissfest" blanchieren. Heraus nehmen, gut abtropfen lassen.

Schritt7

Das Birnenmousse:

Schritt8

Den Pochierfond mit dem Apfelsaft, Zitronensaft und Abrieb sowie dem Weißwein aufgießen; darin die Birnenwürfel 1 - 2 min. köcheln lassen. Die Hälfte mit einer Schaumkelle heraus nehmen, dem Rest mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt9

Der Creme:

Schritt10

Die Milch mit der Vanilleschote und dem Mark kurz aufkochen, etwas "ausziehen" aromatisieren lassen.

Schritt11

Die Eigelbe mit dem Zucker 3 min. auf einem heißen Wasserbad aufschlagen und die heiße Vanillemilch dazu geben.

Schritt12

1 - 2 min. weiter schlagen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben. Auskühlen lassen, dann zunächst den Joghurt, dann das Birnenmousse, verrühren.

Schritt13

Die Zweite Hälfte der Birnenwürfel unterheben, danach folgt die geschlagene Sahne. (In 2 Schritten locker unterheben)

Schritt14

In die Springform füllen, etwas aufstoßen, glatt streichen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Schritt15

Vor dem Servieren die Birnenspalten obenauf verteilen.

Rezeptart: Sonstiges

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/charlotte-von-frischen-birnen/