

Dörrbirnen-Crème

Dessert für 4 Personen

Zutaten

- 300 g Blanc battu (Frischkäse aus Magermilch)
- 2-3 Teelöffel Vanillezucker
- 8 getrocknete Birnenhälften
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1 dl Halbrahm
- 2 Dörrbirnenschnitzli als Garnitur

Zubereitung

Den Blanc battu in eine Schüssel geben und gründlich mit dem Vanillezucker vermischen. Die Dörrbirnenhälften fein schneiden und zur Blanc battu-Masse geben. Die Zitrone knapp anschneiden und nur einen Teelöffel Saft auspressen und auffangen und ebenfalls zur Masse mischen (den Rest der Zitrone anderweitig verwenden, z.B. in einer Salatsauce).

Alles gründlich mit dem Stabmixer pürieren. Den Halbrahm mit dem Schwingbesen schlagen und die Hälfte unter die Crème mischen. Regelmässig auf vier Schälchen verteilen. Wenn du einen Spachtel verwendest, bekommst du auch den letzten Rest aus der Schüssel.

Vielleicht hast du einen Dressiersack und kannst den restlichen Schlagrahm dekorativ auf die Crème dressieren, oder du verwendest zwei Löffeli und gibst je einen Klacks Rahm auf die Crème. Mit zwei Dörrbirnenschnitzli die Schälchen schön dekorieren und das Dessert geniessen!



Rezept für Schnitz&Schwatz
entwickelt von
Brigitte Graf-Herde, Seon

www.kochenundmehr.ch

