



Schnelles Schokomousse mit

karamellisierten Nüssen, Birnen



under 20min



2 Personen

Schnell und unwiderstehlich. Genau so könnte man unser dieswöchiges Dessert beschreiben. Ein cremig geschlagenes Schoko-Mousse, das wir mit karamellisierten Walnüssen und süßer Birne abrunden. Als ob das nicht schon genug wäre, gibt es noch eine vollmundige Flasche Monte Mayor dazu. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Birne
- Hito 100% Tinta Fina Roble ¹²
- 20 geschälte Walnüsse ¹⁵
- 100g Schokoladentropfen ⁷
- 1 Packung Sahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Zucker

Küchenutensilien

- Backpapier
- kleine Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Schneebesen
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 565.0kcal



1. Schokolade schmelzen

Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, erhitzen, nicht aufkochen. Schokolade in eine kleine Schüssel über den Topf geben. Die Schüssel sollte größer als der Topf sein. Unter Rühren schmelzen, darauf achten, dass kein Wasser hineinkommt. Abkühlen lassen. Sahne kühl stellen.



2. Walnüsse karamellisieren

2EL Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen, bis er anfängt flüssig und goldbraun zu werden. Walnüsse darin schwenken und auf einem Stück Backpapier abkühlen lassen. Vorsicht, der Zucker kann schnell verbrennen.



3. Sahne schlagen

200ml Sahne in eine saubere Schüssel geben, und mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät fast steif schlagen. Die Sahne sollte eine Joghurt-ähnliche Konsistenz haben.



4. Schoko-Temperatur messen

Einen Finger in die flüssige Schokolade tauchen, sie sollte Körpertemperatur haben. Sollte sie noch zu heiß sein, einfach etwas mehr auskühlen lassen.



5. Schoko unter Sahne heben

Sobald die Schokolade die richtige Temperatur hat, schrittweise unter die Sahne heben. Dabei ständig rühren. Solange wiederholen, bis alles vermengt ist. Ca. 10Min. kühl stellen. Karamellisierte Nüsse grob hacken.



6. Birne vorbereiten

Inzwischen Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine, mundgerechte Würfel schneiden. Schokomousse mit Birne und Walnüssen anrichten.