Rotwein-Birne mit weißer Mousse

Zeit gesamt
8h 20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	4 St.
Rotwein, trocken	700 ml
Zucker	100 g
Zimtstange	1 St.
Nelken	2 St.
Speisestärke	1 EL
weißes Mousse au chocolate	700 g
Vanillekipferl	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel

1. Birnen schälen. In einem Topf Rotwein mit Zucker, Zimtstange und Nelken aufkochen. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und Birnen ca. 15 Min. darin garen. Herd ausschalten und Birnen im Sud auskühlen lassen. Birnen über Nacht in dem Sud in den Kühlschrank stellen.

2. Zum Servieren Birnen und Gewürze aus dem Topf nehmen. 200 ml Sud auf mittlerer Stufe erhitzen. In einer Schüssel Speisestärke mit 4 EL kaltem Sud verrühren und in den Topf einrühren. Rotweinsauce aufkochen lassen, bis sie leicht dickflüssig wird. Nach Belieben Rotwein-Birne in der Sauce erwärmen.

3. Rotwein-Birne auf Tellern anrichten und mit warmer Rotweinsauce beträufeln. Weiße Mousse neben der Birne anrichten. Vanillekipferl darüberkrümeln und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Rotwein-Birne kannst du sehr gut einen Tag vorher vorbereiten. Zum Servieren musst du dann nur noch die Sauce erwärmen.

Du suchst nach einem Weihnachtsmenü? Die Rotwein-Birne ist ein sehr schöner Dessert. Als Vorspeise passt Wintersalat mit Schinken und Preiselbeer-Dressing und als Hauptspeise Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Bohnen-Gemüse.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	752 kcal
Kohlenhydrate	122 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	13 g