

Pochierte Birne

mit Zimt-Mousse gefüllt, umlegt mit frischen Waldbeeren



Etwa
235 kcal
pro Person



Zubereitung

Birne:

Die Birne unterhalb aufschneiden und aushöhlen. Kurz im Combi andämpfen oder im Wasserbad kurz blanchieren. Abschrecken und auskühlen lassen.

Zimt-Mousse:

Qimiq mit der Milch, dem Zimt und dem Honig aufschlagen. Sahne unterheben, kurz abkühlen lassen und die Birne damit füllen. Kalt stellen bis zum anrichten. Die Waldbeeren mit etwas Zucker marinieren und anrichten.

Zutaten

1 Stück Birne
30 g Qimiq
0,5 TL Zimt
1 EL Sahne geschlagen
1 EL Milch
80 g Waldbeeren
1 TL Zucker
1 TL Honig