

Birnen – Nuss – Dessert

Zutaten:

Für 4 Personen:

30 g Staubzucker, 50 g Walnüsse (gehackt),
2 Blätter Gelatine, 100 g Marzipan, 1/8 l Milch, 250 ml Obers,
3-4 Birnen, 1/8 l Wasser, 1/8 l Himbeersirup, 2 EL Zitronensaft,
Walnüsse und Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Birnen schälen, vierteln und entkernen. Wasser mit Himbeersirup und Zitronensaft erhitzen. Birnenspalten einlegen und einige Minuten dünsten. Von der Hitze nehmen und zugedeckt auskühlen lassen.

Staubzucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen, gehackten Walnüsse unterrühren und hell rösten. Auf ein Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Milch aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab pürieren, Gelatine unterrühren und auskühlen lassen.

Nusskrokant in ein Tiefkühlsackerl geben und mit dem Schnitzelklopfer fein zerbröseln. Obers steif schlagen und zusammen mit dem Nusskrokant unter die Marzipancreme heben.

Birnen in Würfel schneiden und in Dessertgläser verteilen. Nusscreme darüber geben.

Mit Walnüssen, Birnenspalten und Minze garnieren.

Vor dem Servieren etwa 4 Std. kühl stellen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!