

Rezept

Birnensalat mit Schokoladenmousse

Ein Rezept von Birnensalat mit Schokoladenmousse, am 28.04.2025

Zutaten

4 reife Birnen	4 EL Zucker
Saft von 1 Zitrone	300 g Zartbitter-Schokolade
4 Eier	3 EL feiner Zucker
200 g Sahne	1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Cognac (ersatzweise starker Kaffee)	100 g Sahne
Schokoladen-Blätter zum Garnieren (Fertigprodukt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Für den Salat die Birnen schälen, vierteln und von Stielansätzen und Kerngehäuse befreien. Die Viertel quer in Scheiben schneiden. Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und hellgoldgelb werden lassen. Die Birnen dazugeben und kurz im Karamell wenden. Zitronensaft darüber träufeln und die Birnen leicht abgekühlt in eine breite Glasschüssel umfüllen.
2. Für die Mousse die Schokolade grob hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. In einem Topf Wasser aufkochen lassen, die Schüssel mit der Schokolade darauf stellen. Schokolade unter Rühren schmelzen lassen. Vom Herd nehmen.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach 2 EL Zucker einrieseln lassen. Kühl stellen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen, kühl stellen.
4. Die Eigelbe mit 1 EL Zucker und dem Vanillezucker sehr cremig aufschlagen. Geschmolzene Schokolade und Cognac unterrühren.
5. Die Sahne mit einem Schneebesen unterziehen, zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Zugedeckt für mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
6. Zum Servieren die Sahne steif schlagen, in Rosetten auf die Mousse spritzen. Mit Schokoladenblättern garnieren.