



Schokomousse mit Birne Helene und Pekan-Crunch

35 – 45 Minuten • 307 kcal • Tag 5 kochen



Schokolade 60%



Birne



gemahlener Zimt



Pekanuskerne



Rahm

**GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Obst ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Puderzucker*, Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

1 hohes Rührgefäss, 1 grosse Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 Personen

		2P
Schokolade 60%	1 x	50 g**
Birne	1 x	200 g
gemahlener Zimt	0.5 x	2 g**
Pekannuskerne (26)	1 x	30 g
Rahm	1 x	150 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 140 g)
Brennwert	914 kJ/ 219 kcal	1284 kJ/ 307 kcal
Fett	14.8 g	20.7 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	7 g
Kohlenhydrate	18 g	25.3 g
– davon Zucker	14.3 g	20.1 g
Eiweiss	2.4 g	3.4 g
Salz	0 g	0 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 26) Pecannüsse

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Schokolade schmelzen

Einen kleinen Topf zur Hälfte mit **Wasser*** füllen und zum Sieden bringen.

Hälfte der **Schokolade** in Stückchen brechen und in eine grosse Schüssel geben.

Schüssel auf den kleinen Topf stellen, Hitze reduzieren und **Schokolade** unter Rühren langsam schmelzen.

Schüssel von dem Topf nehmen und **Schokolade** in der Schüssel etwas abkühlen lassen.

Wasser aus dem Topf wegschütten.



Nüsse karamellisieren

Pekannüsse in dem kleinen Topf aus Schritt 1 mit 1 EL **Zucker*** bei mittlerer bis hoher Hitze unter stetigem Rühren 2 – 3 Min. erhitzen, bis der **Zucker** geschmolzen ist.

Nüsse aus dem Topf in eine kleine Schüssel geben.



Sahne schlagen

In einem hohen Rührgefäss 100 ml **Schlagsahne** mit 1 EL **Puderzucker*** oder sehr feinem **Zucker*** steif schlagen.

Schlagrahm und Hälfte vom **Zimt** zu der geschmolzenen **Schokolade** in die grosse Schüssel geben und mit dem Handmixer aufschlagen.

In den Kühlschrank stellen.



Birne dünsten

Topf zurück auf die Herdplatte stellen, **Birnenwürfel**, 1 EL **Zucker*** und 50 ml **Wasser*** hineingeben und 8 – 10 Min. köcheln lassen, bis die **Birnen** weich sind.

Birnen im Kühlschrank abkühlen lassen.



Birne würfeln

Birne vierteln, schälen, entkernen und in 1 cm Würfeln schneiden.

Pekannüsse grob hacken.



Anrichten

Abgekühlte **Birnen** in Dessertgläser verteilen. **Schokocreme** darüber geben und mit **Pekan-Crunch** toppen.

Bis zum Servieren kalt stellen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

