BIRNEN MIT VANILLENCREME UND MONTASIO-MOUSSE



Tipo di Montasio: Mezzano (da 5 a 10 mesi)
Portata: Dolce
Tempo di preparazione: Mezz'ora
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Zutaten für 6 Personen

- 6 Birnen
- 2 Gewürznelken

Für die Mousse

- Montasio Mezzano
- 3 gekochte Birnen (ca. 300 g)
- 350 g Schlagsahne
- halbe Zitrone

Für die Soße

- 500 g Konditorei-Creme
- 300 g Kochwasser der Birnen

Descrizione:

Kochen Sie 6 Birnen in einem Liter Wasser, in welchem Sie 500 g Zucker und Gewürznelken hinzugefügt haben. Nehmen Sie die Birnen vom Herd, solange sie noch „al dente“ sind, und lassen Sie sie im eigenen Wasser abkühlen. Für die Mousse: Mixen Sie den Montasio zusammen mit den Birnen und einem Tropfen Zitronensaft, aus dem Mixgerät herausnehmen und langsam die steif geschlagene untergeben und danach in den Kühlschrank legen. Die Soße wird schlichtweg durch das Verrühren von Konditoreicreme mit dem Kochwasser der Birnen hergestellt.