

Schokomousse mit Birne Helene und Pekan-Crunch

35 – 45 Minuten • 514 kcal • Tag 5 kochen

401



Schokolade 60%



Schlagsahne



Birne



gemahlener Zimt



Pekanuskerne



**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

Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

1 hohes Rührgefäß, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 Personen

	2P
Schokolade 60%	50 g**
Schlagsahne 7)	100 ml**
Birne NL BE	1
gemahlener Zimt	1 g**
Pekannuskerne 26)	30 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. 230 g)
Brennwert	933 kJ/223 kcal	2149 kJ/514 kcal
Fett	15,5 g	35,7 g
– davon ges. Fettsäuren	7,5 g	17,4 g
Kohlenhydrate	18,2 g	41,9 g
– davon Zucker	15,9 g	36,7 g
Eiweiß	2 g	4,6 g
Salz	0,02 g	0,04 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) **26)** Pecannüsse

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

Ursprungsländer: NL: Niederlande BE: Belgien



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.

Geschlagene **Sahne** 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.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

