

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>

