# **BIRNE HELENE**





### **QimiQ VORTEILE**

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Voller Geschmack bei weniger Fett





25

leich

## **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

# FÜR DIE POCHIERTEN BIRNEN

250 ml	Wasser
200 g	Zucker
3 Stück	Vanilleschote(n)
20 ml	Zitronensaft

**10** Birne(n)

### FÜR DIE SCHOKOLADE-TUILE

240 ml	Wasser
120 g	Glucosesirup
<b>500</b> g	Zucker

**6 g** Pektin **150 g** Butter

**30 g** Kakaopulver

150 g Zartbitterschokolade

### FÜR DIE SCHOKOLADESTREUSEL

25 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Butter

45 g Zucker

**120** g Weizenmehl

**40 g** Kakaopulver

# FÜR DIE VANILLEMOUSSE

**300 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

75 g Zucker

**1** Ei(er)

2 Eigelb

1 Vanilleschote(n), Mark davon

150 g Mascarpone

## FÜR DIE SCHOKOLADEMOUSSE

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

60 g Zucker

**2** Ei(er)

**2 cl** Orangenlikör, Cointreau

2 g Orangenschale

150 g Mascarpone

300 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

# **FÜR DAS VANILLEEIS**

100 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille

2 Eigelb

110 g Zucker

450 ml Schlagobers 36 % Fett

1 Vanilleschote(n), Mark davon

### FÜR DIE SCHOKOLADESAUCE

250 g	QimiQ Sahne-Basis
250 ml	Milch
300 g	Zartbitterschokolade
30 g	Kakaopulver
45 g	Zucker
2 cl	Williamsbirnenschnaps

### **ZUBEREITUNG**

- 1. Für die pochierten Birnen: Wasser, Zucker, Vanilleschote und Zitronensaft vermischen. Mit der Vanillenschote und den geschälten Birnen in einen Vakuumbeutel geben und verschließen. 25-30 Minuten unter Dampf garen.
- 2. Für die Schokolade-Tuile: Wasser mit der Glucose zum Kochen bringen, Zucker und Pektin hinzufügen und ca. 2-3 Minuten kochen. Butter, Kakaopulver und Schokolade beifügen und weiter kochen lassen. Auf eine Silikon-Backfolie mit Hilfe einer Spachtel dünn auftragen und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.
- 3. Aus dem Ofen nehmen und runde Scheiben mit 2,5 cm Durchmesser ausstechen (pro Birne ca. 8 Stück). An einem trockenen Ort aufbewahren.
- 4. Für die Schokoladestreusel: Butter mit Zucker schaumig rühren. QimiQ Sahne-Basis, Mehl und Kakaopulver mischen, beigeben und kurz vermischen. Die Masse mit den Fingern zerreiben und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen. Die Streusel im vorgeheiztem Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 12-15 Minuten backen.
- 5. Für die Vanillemousse: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zucker, Eier, Eigelb und Vanillemark dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mascarpone unterrühren.
- 6. Für die Schokolademousse: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zucker, Eier, Orangenlikör und Orangenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mascarpone zugeben und gut unterrühren. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade einrühren.
- 7. Für das Vanilleeis: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme und QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Eigelb und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Restliche Zutaten untermischen und in einen Pacojet Becher einfüllen. Über Nacht bei -20 °C gut durchkühlen.
- 8. Für die Schokoladesauce: Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Mit einem Stabmixer gut mixen und auskühlen lassen.
- 9. Anrichten: Birnen mit dem Pariser-Kugelausstecher aushöhlen. Mit der Vanillemousse und Schokoladestreusel füllen. Die Tuile spiralförmig um die Birne anordnen. Jede Tuile mit Schokolademousse garnieren. Kurz vor dem Servieren das Vanilleeis und die Schokoladesauce dazugeben.