

SUPERIOR HOTEL

REZEPT

Schokoladen-Pyramide



Foto: Debic

Zutaten für 10 Portionen:

10 Williamsbirnen; 750 ml Weißwein; 300 g feiner Kristallzucker; 5 Zimtstangen, 6 Sternanis, 2 Lorbeerblätter; 8 Nelken; 1 unbehandelte, geviertelte Zitrone und Orange; 100 ml Debic Schlagsahne 32 % mit 1 Vanilleschote; 100 g gehackte, dunkle Kuvertüre (72 % Kakao); 50 ml Mandellikör; 500 ml Debic Mousse au Chocolat; Schokoladendekore;
Garnitur: Puderzucker, Birnensud, Gewürze und ungesüßte Debic Profi-Sprühsahne

Zubereitung:

Die Williamsbirnen schälen und das Kerngehäuse, aber nicht den Stiel, entfernen. Weißwein mit 300 g feinem Kristallzucker, 4 Zimtstangen, Sternanis, Lorbeerblättern und Nelken aufkochen. Ebenfalls jeweils eine unbehandelte, geviertelte Zitrone und Orange mit aufkochen. Die Birnen in diesem Sud etwa zehn Minuten ziehen lassen und über Nacht kühl stellen.

Sodann Debic Schlagsahne 32 % mit einer Vanilleschote und deren Mark aufkochen. Die Vanilleschote entfernen, die gehackte, dunkle Kuvertüre in die heiße Sahne geben und zu einer Ganache glatt rühren. Mandellikör dazugeben und kühl stellen. Debic Mousse au Chocolat mit der temperierten Ganache kalt aufschlagen, bis sich die Masse verdoppelt. Die Mousse in Spritzbeutel ohne Tülle füllen und kalt stellen.

Insgesamt 50 Schokoladendekore mit der Mousse als Pyramide schichten, dabei mit der Mousse als Fixpunkt beginnen. Je einen Teller mit einer geschichteten Schokoladen-Pyramide mit einer kalter Gewürzbirne anrichten, mit Puderzucker, Birnensud,

Gewürzen und ungesüßter Debic Profi-Sprühsahne servieren.