

Karamell-Mousse mit Birnen und Schokosoße

Süße Karamell-Mousse aus selbstgemachtem Sahne-Karamell mit frischer Birne und einer super-schokoladigen Schokoladensoße.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Birnen:

3 kleine reife Birnen
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
350 ml Wasser
50 g Zucker
2 EL Zitronensaft

Karamell-Mousse:

200 g Zucker
80 g Butter
450 g Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Schokosoße:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
50 g Schlagsahne

Zum Bestreuen:

Meersalz z. B. Fleur de sel

Wie mache ich eine Karamell-Mousse?:

1 Birnen:

Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Wasser mit Zucker in einem Topf aufkochen, Vanillemark, Vanilleschote, Zitronensaft und Birnenhälften dazugeben und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen. Die Birnen im Sud erkalten lassen.

2 Karamell-Mousse zubereiten:

Zucker in einer Pfanne oder einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis er gebräunt ist. Butter hinzufügen und unterrühren. **150 g Sahne nach und nach unterrühren** und so lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Übrige Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Etwas von der Sahne mit dem lauwarmen Karamell verrühren und die übrige Sahne unterheben. Karamell-Mousse in etwa 6 Dessertgläser oder -schalen verteilen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Die Birnen abtropfen lassen und den Sud dabei auffangen. Je eine abgetropfte Birnenhälfte auf die Mousse geben.



④ **Schokosoße:**

Kuvertüre hacken. Sahne und 6 EL vom Birnensud in einem kleinen Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Soße über die Birnen geben, mit etwas Salz bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollten sich Zuckerklümpchen im Karamell befinden, diesen einfach durch ein Metallsieb in einen anderen Topf oder eine Porzellanschüssel geben.
- Die Birnen kann man bis zu 3 Tagen vorbereiten, die Mousse 1 Tag.

