



Birnendessert

auf Orangensahne

• Zutaten:

2	<i>Birnen</i>
1 Esslöffel	<i>Zucker</i>
1 ungespritzte	<i>Orangenschale</i>
1/2 Tasse	<i>Wasser</i>
20 Milliliter	<i>Portwein oder Sherry</i>
1 Esslöffel	<i>Zucker</i>
1 Teelöffel	<i>Butter</i>
2 Esslöffel	<i>Nüsse</i>
150 Gramm	<i>Sahne</i>
1/2 Päckchen	<i>Vanillezucker</i>

• Zubereitung:

1. die Orangenschale abreiben
2. die Orange auspressen und den Saft sammeln
3. Sahne Steifschlagen, mit Vanillinzucker würzen
4. Vorsichtig etwas Orangensaft dazugeben, die Sahne soll ihre Steifigkeit behalten
5. Die Orangensahne in den Kühlschrank stellen
6. Zucker mit etwas Orangenschale und Wasser aufkochen
7. die Birnen schälen, halbieren, aushöhlen und in Zuckersirup aufkochen
8. Portwein oder Sherry zugeben
9. die Birnen zugedeckt kalt werden lassen
10. Zucker und Butter goldgelb schmelzen
11. grobgehackte Nüsse zugeben
12. auf einem leicht geölten Porzellanteller kalt werden lassen
13. danach in einem Mörser zur Krokantmasse zerdrücken
14. die Sahne in 4 kalte Gläser spritzen
15. die Birnen mit etwas Krokant füllen, wieder zusammensetzen
16. auf die Sahne stellen
17. mit dem restlichen Krokant bestreuen