



Anzahl: 8 Personen

Rezeptgruppe: Dessert

Saison: Herbst

Quarkcreme mit Birne und Schokoladensauce

Zutaten

4-6 Stk	Reife Birnen (je nach Grösse)
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Orange
4 dl	Rahm
100 g	Zucker
500 g	Magerquark
2 Beutel	Vailliezucker
180 g	Zartbitterschokolade (über 70% kakao-Anteil)

Zubereitung:

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in Schnitze oder Stücke schneiden.

Die gelbe Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Vanillezucker in eine Pfanne geben und aufkochen. Die Birnen beifügen, aufkochen und zugedeckt etwas 1 Minute leise kochen lassen. Dann auf der ausgeschalteten Herdplatte nachziehen und abkühlen lassen.

Die Schale von der Orange abreiben. Den Saft der ganzen Orange auspressen. Den Quark mit der Orangenschale sowie 5–6 Esslöffeln Saft verrühren. Den Rahm mit dem Zucker steif schlagen und unter die Quarkcreme ziehen. Diese in Dessertschalen oder Gläser füllen und bis zum Servieren kühl stellen.

Vor dem Servieren die Schokolade grob hacken und in einer Tasse oder einer kleinen Kanne im heissen Wasserbad schmelzen lassen.

Inzwischen die Birnenschnitze abtropfen lassen und auf der Quarkcreme verteilen. Die flüssige Schokolade darüber laufen lassen und das Dessert sofort servieren.