

Birne / Vanille / Karamell

Birneneis

600ml Birnensaft

400g Sauerrahm

100g Zucker

50 Glucose

30g Trimolin

5g Stabi 2000

200ml Birnensaft mit Zucker, Trimolin, Glucose und Stabi 2000 aufkochen. Leicht auskühlen lassen. Mit dem restlichen Birnensaft und Sauerrahm vermischen. Die Masse in einen Pacojet-Becher geben und für 24 Stunden frieren.

Karamell-Mousse

250g Karamell

400g Birnenpüree

950ml Obers

10g Vanille

6 Eigelbe

10 Blatt Gelatine

Blattgelatine im kaltem Wasser einweichen. Karamell, Birnenpüree, Vanille und 200ml Obers gemeinsam aufkochen.

Eigelb verrühren und langsam die warme Masse angleichen. Blattgelatine zufügen und anschließend über dem Wasserbad zur Rose abziehen.

Die Masse auf 30 °C abkühlen. Den restlichen Obers unterrühren und kalt stellen.

Birnentoffee

500g Karamell

500g Birnenpüree

Mark von 2 Vanilleschoten

Die Zutaten einmal aufkochen. Die Masse auf ein Blech gießen und kalt stellen.

Meringue

150g Zucker

100g Eiweiß

Vom Zucker einen klaren Karamell ansetzen. Eiweiß aufschlagen und den abgekühlten Zucker (ca 50°C) einfließen lassen und weiter schlagen.

Pochierte Birnen

2st. Birnen

300ml Birnensaft

150ml Wasser

Mark von 2 Vanilleschoten

2g Ascorbinsäure

Birnen schälen und der Länge nach achteln. Restliche Zutaten zu einem Fond kochen und die Birnenspalten darin al dente pochieren.