



Schoggicreme mit flambierten Birnen von Madeleine Kindermann

Mengen für 10 Personen

zum kalt anrühren.

Die Birnen waschen, schälen, halbieren und entkernen

2-3 EL Wasser und dem Zucker aufkochen lassen und mit etwas Kirsch abschmecken.

Die Birnen mit der heißen Sauce übergießen. Den restlichen Rum in einer Suppenkelle erwärmen, anzünden und brennend über die Birnen gießen. Aber vorsichtig!

1.25 Liter Milch

10 Portion Shokoladencreme
Beutel

unbedingt zum kalt anrühren!!!
Beutelinhalt in Milch einrühren.
10 Minuten ziehen lassen.
Nochmals gut durchrühren in
Dessertschalen verteilen.

3.5 dl Vollrahm

schlagen und Dessert damit garnieren.

10 Stück Birnen

1.25 dl Kirsch

25 g Zucker