

Schoggimousse mit flambierte Birnen von Madeleine

Kindermann

Mengen für 31 Personen

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 Kirsch in einer Suppenkelle erwärmen, anzünden und brennend über die Birnen gießen. Aber vorsichtig!

| | |
|---------------------|---|
| 12.4 Stück Eier | Eier trennen |
| 310 g Zucker | |
| 620 g Schokolade | Schoggi schmelzen und mit dem Eigelb und dem Zucker vermischen. |
| 1.24 Liter Vollrahm | Rahm und Eiweiss steif schlagen |
| 15.5 Stück Birnen | |
| 3.88 dl Kirsch | Kirsch oder Rum |
| 77.5 g Zucker | |