

Schoggimousse mit flambierte Birnen von Madeleine

Kindermann

Mengen für 10 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!

4.0 Stück Eier	Eier trennen
100 g Zucker	
200 g Schokolade	Schoggi schmelzen und mit dem Eigelb und dem Zucker vermischen.
4.0 dl Vollrahm	Rahm und Eiweiss steif schlagen
5.0 Stück Birnen	
1.25 dl Kirsch	Kirsch oder Rum
25 g Zucker	