



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## SCHOKOLADEN-PAVLOVA MIT POCHIERTER BIRNE



### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

### PORTIONEN

8-12

### ZUTATEN

#### Für die Meringue:

- 6 Eiweiß
- 300 g Puderzucker
- 30 g Kakaopulver

#### Für die pochierten Birnen:

- 350 ml Rotwein
- 100 g Puderzucker.
- 1 Zimtstange
- Thymian
- 4 Birnen

#### Für die Creme:

- 600 ml Crème double
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 EL Puderzucker
- 90 g dunkle Schokolade, geraspelt

### ZUBEREITUNG

- 1) Den Ofen auf 120°C (Gas: Stufe 1, Umluft: 100°C) vorheizen. In einer Schüssel das Eiweiß steif schlagen. Währenddessen den Zucker einrieseln lassen. Anschließend das Kakaopulver langsam hinzugeben, bis sich feste und glänzende Spitzen bilden. Den Boden des Gourmet-Profitorpfes mit einem Kreis aus Backpapier auslegen und den Eischnee darauf geben. Mit der Rückseite des Löffels glattstreichen, so dass der Boden des Topfes bedeckt ist.
- 2) Im Backofen ca. 1¼ Stunden backen und anschließend im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.
- 3) In der Zwischenzeit können die Birnen pochiert werden. Dazu in einer Pfanne bei mittlerer Hitze Wein, Zucker, Gewürze und Thymian sanft köcheln lassen, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat.
- 4) Die Birnen schälen, wobei die Stiele intakt bleiben sollten. Die Birnen vorsichtig in den Rotweinsirup legen und vollständig mit Sirup bedecken. Bei mittlerer Hitze 25 - 30 Minuten lang köcheln lassen, bis die Birnen weich und gar sind.
- 5) Wenn die Meringue vollständig abgekühlt ist kann die Creme zubereitet werden. Vermischen Sie die dazu einfach die Crème Double mit der Vanille und dem Puderzucker und geben Sie diese dann mit dem Löffel in die Mitte der Meringue.
- 6) Sobald die Birnen weich sind, aus dem Gourmet-Profitorpf nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Die Hitzezufuhr des Topfes erhöhen, die Zimtstange und den Thymian entfernen und die Flüssigkeit im Gourmet-Profitorpf ca. 5-8 Minuten zu einer dicken Sauce reduzieren.
- 7) In der Zwischenzeit die Birnen der Länge nach vierteln, auf die Creme legen und einen Löffel eingedickten Rotweinsirup darüber geben. Mit geraspelter Schokolade garnieren. Den restlichen Sirup zusätzlich in einem kleinen Krug servieren.