

Zimt-Nashi-Kompott auf Schokocreme mit Verpoorten-Punsch-Wölkchen

Zutaten

Schichtdessert für 6 Portionen in ca. 250 ml Gläsern:

Schokocreme:

4 Blatt weiße Gelatine
500 ml Milch
100 g Halbbitterschokolade
1 EL Zucker
1 Vanilleschote
125 g Sahne

Nashi-Zimt-Kompott:

1 Nashi-Birne (jap. Birne, Apfelbirne)
500 ml Apfelsaft
5 Blatt weiße Gelatine
1 TL Zucker/Zimt-Zucker-Mischung im Verhältnis 1:1

VERPOORTEN-Punsch-Wölkchen:

100 ml 1,5 % ige H-Milch
12 TL Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"

Schokogitter für die Dekoration:

30 g dunkle Kuvertüre

Hilfsmittel:

Backpapier
2 Holzspießchen

Zubereitung

Dessertgläser mit kaltem Wasser ausspülen.

Schokocreme:

4 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Halbbitterschokolade in kleine Stücke teilen und in 500 ml Milch vorsichtig köchelnd schmelzen. Vanilleschote längs halbieren und mit einem Messer Vanillemark herauskratzen. 1 EL Zucker und Vanillemark einer Vanilleschote zur heißen Schokomilch geben und vollständig lösen lassen. Gelatine gut ausdrücken und in heißer Flüssigkeit auflösen. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Sahne unter die abgekühlte Schokovanillemilch heben. Schokocreme gleichmäßig auf die 6 Gläser verteilen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Zimt-Nashi-Kompott :

5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nashi-Birne gut waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die geviertelte Nashi-Birne in gleichmäßige, kleine Würfel schneiden. In einem mittelgroßen Topf die Nashiwürfel zwei Minuten andünsten. Mit 500 ml Apfelsaft ablöschen und Zucker-Zimt-Mischung kurz aufkochen. Ausgedrückte Gelatine zugeben und



[Link zum Rezept: Zimt-Nashi-Kompott auf Schokocreme mit Verpoorten-Punsch-Wölkchen](#)

Zimt-Nashi-Kompott auf Schokocreme mit Verpoorten-Punsch-Wölkchen

vollständig auflösen. Mischung vom Herd nehmen und 25 Minuten abkühlen lassen. Diese Kompott-Mischung nun als zweite Schicht über die Schokocreme geben und erneut ca. 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Dekoration:

30 g dunkle Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad erhitzen und mithilfe eines Holzstäbchens 6 Gitter auf ein Backpapier sprengeln. Im Kühlschrank fest werden lassen und dann vorsichtig abheben.

VERPOORTEN-Punsch-Wölkchen:

Kurz vor dem Servieren 100 ml Milch aufschäumen und auf das Nashi-Zimt-Kompott geben. Pro Dessertglas je zwei TL VERPOORTEN-Punsch auf Milchschaum geben und mit einem Holzstäbchen den Milchschaum damit marmorieren.

Mit Schokogitter verzieren, servieren und genießen!!!

Leser-Tipp

Wenn es mal schnell gehen soll, kann man die Schokocreme auch durch ein Pulverprodukt zum Anrühren ersetzen. Mit 1,5 % iger H- Milch bleibt der Milchschaum schön fest. Wer es cremiger mag, nimmt eine Milch mit höherem Fettanteil.

[Link zum Rezept: Zimt-Nashi-Kompott auf Schokocreme mit Verpoorten-Punsch-Wölkchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de