

Basler Lächerli Schaumcreme mit Vanille & Rötelibirnen

Für die Birnen:

4 schöne gleichgrosse Birnen
1 dl. guten Chardonnay
1 dl. Williams
wenig Wasser
30 gr. Zucker
2 Vanillestangen

Für die Rötelibirnen:

60g Zucker
1,5dl Röteli
0.5dl Wasser
4 Birnen, z.B. Williams

Für die Creme:

120 gr. geriebene Basler Lächerli
1 dl. Milch
30 gr. Butter
2 Eigelb
60 gr. weisse Couverture/Schokolade
2 dl. Schlagrahm
1 EL Honig
Spritzer Limettensaft

Die Birnen schälen ohne den Stiel zu brechen. Die Vanillebirnen mit der Flüssigkeit und dem Zucker im Ofen garen. Immer wieder mit der Flüssigkeit begiessen. Wenn die Birnen weich sind, herausnehmen. Vanillestengel und Mark dazugeben und die Flüssigkeit leicht karamellisieren. Absieben! Die Birnen in Fächer schneiden. Für die Rötelibirnen Zucker, Röteli und Wasser zu einem Sud aufkochen. Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Hälften schneiden. Im vorbereiteten Sud weichkochen und dann darin erkalten lassen. Die geriebenen Basler Lächerli mit der Milch und der warmen flüssigen Butter übergiessen. Eigelb Schaumig rühren und die aufgelöste Schokolade darunterziehen. Geschlagener Rahm und die Lächerli Masse abwechselnd unter die Schokoladenmasse heben. Mit dem Honig und dem Limettensaft abschmecken. Mindestens 3 bis 6 Stunden kaltstellen.

Fröhliche Weihnachten und an guata