Zimt-Weißwein-Birne an Bourbon-Vanilleeis und Schokoladen-Soße

Edles Advents-Dessert: Türchen Nr. 10

Zutaten (für 2 Personen)

Für das Vanilleeis

1 Eigelb
100 ml Sahne
Mark einer Vanilleschote
25 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
50 g Mascarpone

Für die Birne

1 Birne (Abate Fetel)
70 ml Weißwein
3 TL Zucker
1 Stange Zimt
1 Msp. Zimt

Für die Schokoladen-Soße

60 ml Wasser
45 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
25 g Kakaopulver

Zubereitung

1. Das Eigelb für das Vanilleeis in einen Messbecher geben, die Sahne hinzufügen und alles kräftig mit einem Schneebesen verrühren.
2. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen und dieses zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker zum Ei-Sahne-Gemisch hinzugeben.
3. Die flüssige Eis-Mischung mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe kurz mixen und anschließend den Mascarpone unterheben und nochmals alles kräftig miteinander vermengen.
4. Die Mischung in der Eismaschine gefrieren lassen.
5. In der Zwischenzeit die Birne schälen, entkernen und halbieren.
6. In einem kleinen Topf den Zucker ganz vorsichtig karamellisieren, sofort mit Weißwein ablöschen und die zwei Birnenhälften mit der und dem gemahlenen Zimt hinzugeben.
7. Die Birnen im Weißwein-Sud garen und anschließend die Zimtstange entfernen.
8. Zuletzt die Schokoladen-Soße vorbereiten. Hierzu das Wasser zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen.
9. Nun das Kakaopulver mit einem Schneebesen einrühren und alles unter stetigem Rühren etwa 5 Minuten kochen lassen.
10. Wenn das Eis in der Maschine gefroren ist, die Birnenhälften samt Weißwein-Soße in Glasschälchen geben, das Vanilleeis hinzufügen und alles mit der Schokoladensoße etwas überträufeln.
11. Das Advents-Dessert mit Krokant dekorieren.

Verfasser: Sarah Flieshardt