

## Vanille - Mousse mit Birnen

### Zutaten:

2 Birnen  
500 ml Wasser  
75 ml Weißwein  
70 g Zucker  
4 Eigelb  
250 ml Milch  
2 Vanillestangen  
Sahne, Zimtpulver  
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



### Zubereitung:

- Wein, Wasser und 20 g Zucker aufkochen lassen.
- Birnen vierteln und ins Weinwasser geben.
- Etwa 10 Minuten zugedeckt dünsten.
- Weinwasser wegschütten (oder trinken).
- Fünf Birnenviertel pürieren.
- Restbirnen in kleine Würfel schneiden.
- Das Mark aus den Vanillestangen schaben.
- Milch mit den leeren Stangen erhitzen.
- Hitzige Milch abkühlen lassen.
- Vanillemark, Restzucker und Eigelb im heißen Wasserbad schaumig schlagen.
- Milch ohne Vanillestangen in den Schaum rühren.
- Gelatinepulver ebenfalls unterrühren.
- Alles schlagen, bis die Creme etwas andickt.
- Birnenpüree einrühren.
- Birnenstücke auf vier Dessertgläser verteilen.
- Mousse über die Birnenstücke geben.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit Sahnetupfer und Zimt garnieren.