Schokoladen-Pavlova mit pochierter Birne

Stufe 3

Zutaten für die Birnen:

4 Birne(n)
100 g Puderzucker
350 ml Rotwein
Thymian
1 Zimtstange(n)

Zutaten für die Meringue:

6 Eiweiß
30 g Kakaopulver
300 g Puderzucker

Zutaten für die Creme:

600 ml Creme double
1 EL Puderzucker
gerapselt 90 g Schokolade, dunkel
1 TL Vanilleextrakt

Lurch Ausrollmatte & Backunterlage aus Silikon

Dr. Oetker Puderzuckerstreuer

Rösle Küchensieb feinmaschig

Microplane Große Raspel Professional

Peugeot Dekanter Ibis Magnum

Güde Spickmesser Alpha Birne

Le Creuset Gourmet-Profitopf Signature in meringue

Le Creuset Gourmet-Profitopf Signature in kirschrot

Küchenprofi Teigschaber in rot

1

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.

2

Den Boden des Topfes mit einem Kreis aus Backpapier auslegen, den Eischnee darauf geben und glattstreichen. Im Ofen ca. 1 Stunde und 45 Minuten 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. Dafür die Crème Double mit der Vanille und dem Puderzucker vermischen und diese dann mit dem Löffel in die Mitte der Meringue geben.

6

Sobald die Birnen weich sind, diese aus dem Topf nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Die Hitzezufuhr des Topfes erhöhen, Zimtstange und Thymian entfernen und die Flüssigkeit im Topf 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.

Damit das Eiweiß auch gut steif wird, sollten Sie auf zwei Sachen achten. Einerseits sollte das Ei immer sauber getrennt werden, denn wenn sich im Eiweiß noch Schale oder Eigelb beindet, funktioniert das Aufschlagen deutlich schlechter. Andererseits ist es von Vorteil Eiweiß zu schlagen, das Zimmertemperatur hat - nehmen Sie die Eier also etwas vorher aus dem Kühlschrank.