

### Zutaten:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 150 g Schlagsahne
- 5 Birnen
- 2 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 200 g Crème double
- 3 EL Obstbrand  
(z. B. Williams Christ)
- 1 Biskuitboden
- 150 g Kakaopulver  
zum Bestreuen



## Birnen - Tiramisu mit Bitterschokolade

### Zubereitung:

Schokolade klein hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Sahne vom Herd nehmen, die klein gehackte Schoki hinzugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Schokoladensahne in eine Schüssel umfüllen, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Birnen schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. In einem geschlossenen Topf Birnen, Zucker und Zitronensaft für ca. 5 Minuten weich dünsten. Mit einer Gabel zu einem groben Mus zerdrücken und abkühlen lassen.

Crème double mit den Quirlen des Handrührers kurz aufschlagen.

### Zusammenfügen

Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden, mit einem der Serviergläser ausstechen und jeweils eins in die Gläser geben. Den Obstbrand auf die Biskuit-Taler in den Gläsern träufeln. Im Wechsel je eine Schicht Birnenmus, Schokosoße, Crème double und wieder Biskuit geben, bis alles verarbeitet ist.

Tiramisu für ca. 4 Stunden bzw. besser über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.