




 Dessert

# Schokoladensorbet

mit Birnenkompott

 80 min Zubereitungszeit

 15 min Kochzeit

 1.193 kcal pro Portion

•• Mittel

 Sterneküche C. Ruffer

 Vegetarisch



## Zutaten

2 Portionen

75 g Muscovadozucker

50 g Glucosesirup

200 g Zartbitterschokolade

25 g Kakaopulver

0,50 Zitrone

3 El brauner Rohrzucker

1 Vanillestange

1 Zimtstange

2 Nelken

4 Birnen

100 ml geschlagene Sahne

4 Minzspitzen

## Zubereitung

- 1 Für das Schokoladensorbet 500 ml Wasser zusammen mit dem Muscovadozucker und dem Glucosesirup aufkochen lassen und die Zartbitterschokolade in Stücke gebrochen darin auflösen. Das Kakaopulver einrühren und das Schokoladensorbet in einer Eismaschine gefrieren lassen.
- 2 Den Saft der halben Zitrone in 250 ml Wasser zusammen mit dem braunen Rohrzucker, der ausgekratzten Vanillestange, der Zimtstange und den Nelken in einen Topf geben und für 5 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden und die Birnenviertel in grobe Stücke zerteilen.
- 3 Den Kochsud durch ein Sieb in einen zweiten Topf geben, die Birnenstücke zufügen und alles bei schwacher Hitze zu einem Kompott kochen. Den Birnenkompott auskühlen lassen und auf zwei Teller verteilen.
- 4 Vom gefrorenen Schokoladensorbet jeweils eine Nocke auf das Birnenkompott setzen und mit den Minzspitzen und geschlagener Sahne garnieren.

# Nährwerte

	<b>pro 100g</b>	<b>pro Portion</b>
Brennwert	1.315kJ /314kcal	4.995kJ /1.193kcal
Fett	17g	63g
davon gesättigte Fettsäuren	10g	37g
Kohlenhydrate	36g	136g
davon Zucker	35g	133g
Eiweiß	4g	13g
Salz	1g	1g