

Zimtbirnen mit Giotto- Schokoladensahne und Ahornsirup (4 Portionen)



Menge	Zutaten	Zubereitung
2-3	weiche Birnen	Birnen waschen und schälen, gleichmäßig fein würfeln und mit Zitronensaft und dem Zimtucker marinieren, gut durchziehen lassen. Harte Birnen genauso vorbereiten und am Vortag mit wenig Wasser und den Geschmackszutaten köcheln lassen.
1 EL	Zitronensaft	
1-2 EL	Zucker	
etwas	Zimt	
2	Stangen Giotto(18 Stück)	4 Giottokugeln als Garnierung zur Seite legen. Die restlichen Kugeln in einem hohen Gefäß mit dem Kakao und dem Zucker pürieren. Die Masse nun vorsichtig aus dem Pürierstab lösen. Mit der Sahne aufgießen und alles mit dem Handrührgerät steif schlagen.
1-2 EL	Kakao	
2 EL	Zucker	
250 ml	Sahne	
4 EL	Ahornsirup	Die Hälfte der Birnen auf 4 Gläser verteilen, Die Sahnecreme auch zur Hälfte verteilen, eine zweite Schicht Birnen darüber geben, je 1 EL Ahornsirup darüber träufeln, den Rest der Creme locker darüber geben und Giottokugel aufsetzen.