**Birnen-Schoko-Dessert**



**Das brauchst du:**

1 Becher Schlagsahne

1 Becher Mascarpone

4 -5 Birnen

4 Esslöffel Zucker

1 Tafel Schokolade deiner Wahl

1 Packung Löffelbiskuits

Wenn du hast: etwas geriebene Tonkabohne

Krokant

**So machst du´s richtig:**

1. Schäle die Birnen und schneide sie in Viertel.
2. Entferne das Kerngehäuse und schneide die Birnen in kleine Stückchen.
3. Gib die Birnen mit etwas Wasser und 2 Esslöffel Zucker in einen Topf und koche die Birnen weich.
4. Bring die Hälfte der Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen.
5. Schlage die Sahne fest.
6. Gib den Mascarpone und 2 Esslöffel Zucker hinzu und rühre nochmals.
7. Wenn du hast, reibe eine halbe Tonkabohne in die Creme.
8. Gib die Schokolade dazu und rühre nochmals.
9. Wenn die Birnen erkaltet sind, gib sie in eine Glasschüssel.
10. Schichte dann die Löffelbiskuits darauf.
11. Gib die Schokosahne darauf.
12. Reibe die restliche Schokolade oben auf das Dessert.
13. Gib den Krokant ebenfalls oben auf das Dessert.