Birnen-Cassis-Götterspeise

2.5 dl Wasser 50 g Zucker 1/2 Zitrone, Saft Wasser und Zucker aufkochen, Zitronensaft beifügen.

700 g reife Birnen

Waschen, schälen, halbieren, in Lamellen schneiden. Im heissen Sirup weich pochieren. Abtropfen, die Kochflüssigkeit auskühlen lassen.

250 g Cassis 50-100 g Zucker 2 EL Cassislikör Alles mischen und im Kühlschrank ziehen lassen.

50-100 g Löffelbiscuits

Den Boden einer Gratinform mit den Biscuits

auskleiden.

1 dl Cassislikör 2 dl Kochflüssigkeit der Birnen Mischen und über die Biscuits träufeln. Die Cassis über die Biscuits verteilen.

Dabei einige für die Dekoration beiseite legen.

300 g Rahmquark 5 EL Zucker ½ Paket Vanillezucker Mischen.

2 dl Rahm, steif geschlagen

Birnen und Rahm sorgfältig unter die Quarkmasse mischen.

Birnenlamellen

Mit den beiseite gelegten Cassis und einigen Minzeblättchen garnieren.

Variante:

Birnen aus der Dose oder aus dem Glas benützen.