

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
1/2 Paket Vanillezucker

Mischen.

2 dl Rahm, steif geschlagen
Birnenlamellen

Birnen und Rahm sorgfältig unter die Quarkmasse mischen.

Mit den beiseite gelegten Cassis und einigen Minzeblättchen garnieren.

Variante:

Birnen aus der Dose oder aus dem Glas benützen.