

Toffeecreme-Dessert mit Gewürzbirnen



Zutaten:

Zutaten für ca. 12 Personen

- 750 ml Kondensmilch, gezuckerte !!!
- 200 g Kekse (ich habe die übrigen Mürbteigkekse von Weihnachten genommen; ansonsten passen knusprige Vollkornkekse)
- 70 g Butter
- 2 große Birnen
- 500 g Mascarpone
- 200 ml Schlagsahne
- 25 g (1 EL) milden Honig oder Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Sternanis
- 1 Stange Zimt
- 200 ml Wasser
- 100 ml Zucker
- Kakaopulver zum Bestäuben
- Nach Belieben: Schokoladenraspel als Zwischenschicht



Zubereitung

Für die Toffeecreme beide Kondensmilchdosen in einen großen Topf stellen und mit so viel Wasser begießen, dass die Dosen gut bedeckt sind (das Wasser sollte mindestens fünf cm drüber stehen). Den Topf erhitzen und Deckel aufsetzen. Die Dosen zwei Stunden leicht kochen lassen. Falls zu viel Wasser verdunstet, nachgießen da die Dosen immer mit Wasser bedeckt sein müssen sonst könnten sie platzen. Die Dosen aus dem Wasser nehmen und 2 Stunden gut abkühlen lassen. Wem diese Methode zu riskant ist, öffnet beide Dosen und kocht die gezuckerte Kondensmilch in einem Topf bei kleiner Hitze dickflüssig ein. Dabei ständig rühren.

Für den süßen Boden die Kekse zerkleinern. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Keksbrösel mit der zerlassenen Butter gut vermischen. Ein mittlere Kuchenform (ich habe eine schmale, längliche Form benutzt) mit Backpapier belegen, die Butterbrösel auf darauf verteilen und zu einem festen, gleichmäßigen Boden pressen. Den Boden im Kühlschrank oder besser im Tiefkühler 45 Minuten kühlen.

Für die gewürzten Birnen einen Topf mit 200 ml Wasser, 100 g Zucker, Sternanis und Zimtstange erhitzen. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Birnen im gewürzten Sud 1-2 Minuten kochen. Dann Topf beiseite stellen und die Birnen im Sud auskühlen lassen.

Für die Mascarponecreme die Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone und Honig (oder Puderzucker) in einer Schüssel für fünf Minuten auf hoher Stufe schlagen. Dann die steif geschlagene Sahne unterheben.

Zur Fertigstellung auf den gekühlten Keksboden die Toffeecreme (abgekühlte karamellisierte Kondensmilch Creme) verteilen. Dann die abgetropften Birnenstücke in die Toffeecreme drücken und etwas Schokoladenraspeln drauf streuen. Darauf die Mascarponecreme verstreichen und alles im Kühlschrank für zwei Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.