



TIPP

ALTERNATIVE OHNE ALKOHOL: STATT ROTWEIN ROTEN TRAUBENSAFT VERWENDEN.



DIE BIRNEN KÖNNEN 1 TAG IM VORAUS VORBEREITET WERDEN. BIRNEN ZUGEDECKT IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN. DADURCH INTENSIVIEREN SICH FARBE UND AROMA. ERST KURZ VOR DEM SERVIEREN MIT CAOTINA CRÈME CHOCOLAT FÜLLEN.

Caotina® GEWÜRZBIRNEN



Für 4 Personen



Zubereiten
40 Minuten



Ziehen lassen
1 Stunden

DU BRAUCHST ...

- 2,5 dl Rotwein
- 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale und Saft
- 50 g Rohrzucker
- 1 Zimtstängel, halbiert
- 2 Sternanis
- 2 Nelken
- 6 Kardamomkapseln, gequetscht
- 4 Birnen (etwa 600 g)
- 50 g Caotina Crème Chocolat
- 1 EL ungesalzene Pistazien, gehackt

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Gewürzsud: Wein und alle Zutaten bis und mit Kardamom in eine Pfanne geben. Flüssigkeit aufkochen.
- ♥ Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse ausstechen. Birnen in den Sud legen, offen 10 - 20 Min. weich köcheln. Birnen herausnehmen. Flüssigkeit auf 1,5 dl einkochen, über die Birnen giessen, etwa 1 Std. auskühlen und ziehen lassen.
- ♥ Birnen anrichten, Caotina Crème Chocolat in die Vertiefungen verteilen. Dessert mit Pistazien verzieren.



DIESES DESSERT IST EIN ECHTER HINGUCKER!



CONSEILS

ALTERNATIVE SANS ALCOOL : UTILISER DU JUS DE RAISIN PLUTÔT QUE DU VIN.



LES POIRES PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉES LA VEILLE: IL FAUT, LE CAS ÉCHÉANT, LES COUVRIR ET LES CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR DE MANIÈRE À INTENSIFIER LEUR COULEUR ET LEUR ARÔME. NE LES REMPLIR DE CRÈME CHOCOLAT CAOTINA QU'AVANT DE SERVIR.

POIRES AUX ÉPICES

Caotina®



Pour 4 personnes



Préparation
40 minutes



Repos
1 heure

IL TE FAUT ...

- 2,5 dl de vin rouge
- 1 orange bio (zeste et jus)
- 50 g de sucre brut
- 1 bâton de cannelle coupé en deux
- 2 anis étoilés
- 2 clous de girofle
- 6 capsules de cardamome écrasées
- 4 poires (env. 600 g)
- 50 g de Crème Chocolat Caotina
- 1 cs de pistaches non salées hachées

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Infusion d'épices: dans une casserole, verser tous les ingrédients jusqu'à la cardamome comprise. Porter le liquide à ébullition.
- ♥ Eplucher les poires, les couper en deux, retirer le cœur et les pépins. Plonger les poires dans l'infusion, laisser mijoter 10 - 20 min sans couvrir. Retirer les poires. Faire réduire le liquide jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 1,5 dl, le verser sur les poires, laisser refroidir pendant env. 1 h et laisser infuser.
- ♥ Dresser les poires et répartir la Crème Chocolat Caotina dans la partie évidée. Décorer le dessert de quelques pistaches.



CE DESSERT ATTIRERA TOUS LES REGARDS!