

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Rotweibirnen mit Schokoladensauce (vegan)

Zutaten

Für 4 Stück

Für die Rotweibirnen

4 feste Birnen
20 g Kandiszucker
400 ml Rotwein, halbtrocken oder lieblich
100 ml Orangensaft
1 Sternanis
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
10 g Speisestärke

Für die Schokoladensauce

100 ml Mandeldrink
30 ml Sojasahne zum Kochen
1 EL brauner Rohrzucker (oder für den süßeren Gaumen etwas mehr)
100 g VIVANI "Feine Bitter 85%" Schokolade

optional

1-2 EL Mandelblättchen

So wird's gemacht

- 01** Rotwein und Orangensaft zusammen mit den Gewürzen in einen kleinen Topf geben.
- 02** Die Birnen schälen und mit einem Apfelsausstecher vorsichtig das Kerngehäuse entfernen.
- 03** Die Birnen in den Topf setzen, mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen und für etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- 04** Von der Kochstelle nehmen und über Nacht ziehen lassen (Birnen ruhig immer mal wenden, damit sie sich gleichmäßig einfärben).
- 05** Am nächsten Tag die Birnen abtropfen lassen. 250ml von der Flüssigkeit abnehmen und in einen Topf füllen. Davon wiederum 2-3 EL in eine kleine Schüssel geben und mit 10g Speisestärke glatt rühren. Die restliche Flüssigkeit zum Kochen bringen. Speisestärke-Gemisch einrühren und kurz eindicken lassen. Abkühlen lassen.
- 06** Für die Schokoladensauce Mandeldrink, Sojasahne und Rohrzucker in einem Topf kurz aufkochen. Die VIVANI Schokolade grob hacken und unterrühren.
- 07** Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig anrösten.
- 08** Die Rotweinsauce auf vier Tellern oder Schüsseln verteilen. Birnen darauf setzen, warme Schokoladensauce darüber geben und optional mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.

Tipp: Der restliche Rotweibirnen-Sud lässt sich prima als Glühwein dazu trinken.