



## Rotweibirne mit Stracciatella-Sahne und Schoko-Gewürzboden

2 x 60 x 20 cm

Zutaten	Menge	Anwendung
<b>KESSKO</b> Gewürzfix Weizenmehl Zucker Speiseöl Vollei Milch	100 g 500 g 370 g 150 g 100 g 500 g	Zusammen trocken mischen  2 Min. im langsamen Maschinengang laufen lassen
	2	Schnittenbleche fetten und mehlen
<b>KESSKO</b> Schokoladen-Kuvertüre Zartbitter z.B. Bonn, flüssig	400 g	In die Gewürzfixmasse einrühren, <b>sofort</b> auf die zwei Bleche gleichmäßig verteilen, glattstreichen und backen. Backtemperatur: 180 °C Backzeit 20 Min.
Birnen, frisch, TK oder Dose	1.000g	würfeln
Rotwein, trocken Zucker	500 g 200 g	erwärmen, die Birnen darin ziehen lassen bis sie erkaltet sind. Anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen.
<b>KESSKO</b> Bind-o-Gel Zucker	150 g 100 g	trocken mischen, in den Rotweinsaft einrühren, die Birnen unterheben und gleichmäßig auf die zwei gebackenen Gewürzböden verteilen. Anschließend leicht mit <b>KESSKO</b> Bind-o-Gel bestauben.
<b>KESSKO</b> FF für Starcciatella-Sahne Wasser Sahne, geschlagen	200 g 250 g 1.000 g	Zusammen verrühren unterheben auf die zwei Bleche gleichmäßig verteilen und glatt streichen.
		Im Kühlschrank absteifen lassen

Nach dem Kühlen, einteilen, eine Sahnerosette (hergestellt aus **KESSKO** FF für Neutralsahne) aufdressieren und mit Birnenstreifen (die in Wasser mit **KESSKO** Konsalin eingelegt waren) und **KESSKO** Schokoladendekor Pencil dekorieren.