



## HUG Meringues Tartelettes „Poire belle Hélène“

Rezept für 10 HUG Meringue Tartelettes, 7 cm

### Zutaten

- 10 kleine Birnen
  - ca. 5 dl Weisswein
  - 8 EL Zucker
  - 1 Zimtstange
  - 1 Stück Ingwer
  - 1 Stückchen Zitronenschale
  - 10 kleine Kugeln Vanilleglace
  - Puderzucker zum Bestäuben
- für die Schokoladensauce:
- 100 g dunkle Couverture
  - ca. 4 EL Rahm



### Zubereitung:

Den Wein zusammen mit dem Zucker, der Zitronenschale und den Gewürzen aufkochen. Die Birnen schälen, entkernen und in feine Schnitze schneiden (achteln). Sofort in den Weinsud legen und kurz sanft pochieren. Nicht zu weich werden lassen! Für die Sauce die Schokolade zerbrechen und bei mässiger Hitze – oder noch besser im Wasserbad – zusammen mit dem Rahm schmelzen lassen. In jedes HUG Meringue Tartelettes eine Kugel Vanilleglace setzen. Birnenschnitze dekorativ anordnen. Die Schokoladensauce dekorativ darüber giessen. Teller rundherum eventuell mit Puderzucker bestäuben.

