

Rezept

Birne Hélène

Ein Rezept von Birne Hélène, am 29.04.2024

Zutaten

1 feste große Birne 1EL Zitronensaft

2 TL Zucker **40 g** Zartbitterschokolade

125 g Sahne 2 TL Butter

1 EL Bourbon-Vanillezucker **100 ml** Vanilleeis

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 425 kcal

Zubereitung

- 1. Die Birne schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem spitzen Messer entfernen. Die Birnenhälften in einen Topf geben, mit Zitronensaft und Zucker sowie 6 EL Wasser aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten. Dann die Birnenhälften auf ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.
- 2. Für die Sauce die Schokolade klein hacken, mit 50 g Sahne in einen Topf geben und bei geringer Hitze und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Sobald eine glatte Masse entstanden ist, die Butter unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.
- 3. Die übrige Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Je 1 Birnenhälfte auf einen Dessertteller legen. Mit einem Portionierer Kugeln vom Vanilleeis abstechen und neben den Birnen anrichten. Schokoladensauce darübergießen und mit Sahnetupfern garnieren.