Poire Belle Helene (Birne Helene)

Kategorien: Dessert, Eis, Früchte, Eisbecher

Zutaten für: 4 Portionen

4	Kugeln	Vanilleeis
4-8		Birnenhaelften (Dose Oder Glas)
100	Gramm	Bitterschokolade Milch oder Sahne

Anleitung:

Man nehme nicht zu kleine Eisbecher oder Kompottschalen, gebe eine Kugel Vanilleeis hinein, die man mit einer oder zwei Haelften von eingemachten Birnen zudeckt. Man ziehe eine dicke, sehr heisse Schokoladensauce darueber und serviere sofort. - Zur Zubereitung der Schokoladen-Sauce nehme man 100 g feiner, bitterer Schokolade und lasse sie mit etwas Wasser in einem Topf, den man in einen groesseren Topf mit kochendem Wasser gestellt hat, zerschmelzen. Man soll sie keinesfalls reiben oder raffeln. Man gebe soviel Milch oder Sahne zu dem Schokoladenbrei, bis eine dickliche Sauce entsteht.