

Birne Helene

Eis-Dessert mit Birne und Schokoladensoße für den Sommer

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Eis:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Bourbon-Vanille

Zutaten:

30 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln
230 g Birnenhälften
(Abtropfgew.)

Schokoladensoße:

1 Pck. Dr. Oetker Chocolateria
Vollmilch Schokolade
400 ml Milch

1 Eis:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

2 Zubereiten:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Birnenhälften auf einem Sieb abtropfen lassen, nach Belieben in Spalten schneiden.

3 Schokoladensoße:

Chocolateria mit **400 ml** Milch nach Packungsanleitung zubereiten.

4 Eis vor dem Servieren etwa 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Aus dem Eis mit einem Eisportionierer Kugeln formen, auf Teller verteilen und Birnen auflegen. Die warme Schokoladensoße über die Birnen geben und mit den Mandeln bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Birnen zusätzlich mit insgesamt 2 EL Birnengeist beträufeln, bevor die Schokoladensoße darüber gegeben wird.
- Die Birnen in Spalten schneiden.

