

Dessert nach Art Birne Helene

Birne Helene: Das Klassiker-Dessert mit Birne, Schokolade und Sahne. Bestes Birne Helene Rezept mit Paradiescreme.

etwa 5 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Paradiescreme:

230 g Birnenhälften (Abtropfgew.)
200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
soft'n crisp Schokolade mit Mandel-
Krokant

Außerdem:

100 g kalte Schlagsahne
etwa 3 EL Schokoladensoße

Wie bereite ich ein schnelles Birne-Helene-Dessert zu?:

1 Birnen vorbereiten:

Birnenhälften auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

2 Paradiescreme zubereiten:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.

3 Birne-Helene-Dessert einschichten:

Jeweils eine Birnenhälfte in ein Dessertglas legen. Erst etwas Creme gleichmäßig darauf verteilen sowie etwas Schokoladensoße, dann die übrige Creme darauf verteilen.

Sahne steif schlagen und ebenfalls darauf verteilen. Die übrige Birnenhälfte in Spalten schneiden und dekorativ auflegen. Die Desserts mit der übrigen Schokoladensoße besprenkeln und **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**