

Birne Helene

Zutaten



6 Birnenhälften (Dose)



100 Gramm Zartbitterschokolade
100 ml Schlagsahne



20 Gramm Butter



30 Gramm Mandelstifte

Birne Helene

Zubereitung



Mandelstifte in der Pfanne leicht bräunen



Birnenhälften abtropfen lassen und auf je 1 Hälfte auf einen Teller legen



Zartbitterschokolade und Sahne im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, anschließend Butter unterrühren



warme Schokoladensoße auf die Birne geben

Birne Helene



gebräunte Mandelstifte auf die
Schokoladensoße streuen

Guten Appetit!