REZEPT FÜR BIRNE HELENE-EISBECHER | SWEETFAMILY

BIRNE HELENE-EISBECHER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Gläser (à ca. 250 ml) | 15 Min. | + Kühlzeit

ZUTATEN

500 g	reife Birnen
100 g	SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
2 EL	Zitronensaft
Mark von ½	Vanilleschote
150 g	Schlagsahne
ca. 100 ml	Schokosauce (siehe Zusatzinfo unten)
4 Kugeln	Vanilleeis (ca. 250 g)

ZUBEREITUNG

413 Kcal	2 Gramm	64 Gramm	15 Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Schnelles Birnenkompott herstellen:

1. Birnen schälen, entkernen, 250 g grob, Rest fein würfeln. Grobe Würfel mit 1-2-3 Fruchtaufstrich und Zitronensaft ca. 45 Sekunden pürieren. Vanillemark unterrühren, fein gewürfelte Birne unterheben. Ca. 15 Minuten kalt stellen.

Eisbecher zubereiten und servieren:

2. Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Birnenkompott in 4 Gläser verteilen. ¾ der Schokosauce darüber geben, je 1 Eiskugel darauf setzen. Sahne nach Belieben birnenförmig darauf spritzen und mit übriger Schokosauce beträufeln. Sofort servieren.

Reezpt für unkomplizierte Schokosauce:

Du kannst die Schokosauce auch selbst machen: Für ca. 8 Portionen 75 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. 150 g Sahne mit 2 TL Zucker aufkochen, auf die Schokolade gießen und unter Rühren darin schmelzen. Abkühlen lassen, dabei immer wieder mal umrühren. Die Sauce hält zugedeckt im Kühlschrank einige Tage.