

# Dessert nach Art Birne Helene

Birne, Schokolade und Sahne passen einfach gut zusammen und schmecken lecker. Und mit Paradiescreme ist es ein schnell gemachter Klassiker ohne Eis.

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 1 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.**