



Birne Helene

Taufpatin dieser Leckerei war die schöne Helena, der es der Sage nach anzulasten ist, dass um Troja Krieg geführt wurde.

Zu Helenas Zeiten war das Speiseeis allerdings noch nicht erfunden, und die Schokolade wurde in der alten Welt erst zu einer Zeit aktuell, als Troja längst unter Schutt und Asche begraben lag.

● Zutaten:

8 Esslöffel *Vanilleeis*
8 Esslöffel *gedünstete Birnenhälften*
Kuvertüre oder Schokoladensirup

Wem es noch nicht genug ist:

1/8 Liter *Schlagsahne*
1 Päckchen *Vanille Zucker*

● Zubereitung:

1. Vanilleeis auf flache Schalen verteilen
2. mit den Birnenhälften (runde Seite nach oben) belegen
3. Birnen und Eis mit heißer Kuvertüre oder Schokoladensirup überziehen
4. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen
5. mit Vanilleschlagsahne garnieren