

Birne Helene

Schokoladig. Fruchtig. Schick. Birne Helene ist ein klassisches französisches Dessert aus pochierten Birnen mit Schokoladensauce. Ich serviere es am liebsten als Dessert im Glas, kalt statt warm und auf einem Bett aus Schokoladenpudding. Mit feinen Gewürzen aromatisiert, harmonisieren die pochierten Birnen perfekt mit der dunklen Schokolade. Ein hinreißender Abschluss einen köstlichen Menüs.



Birne Helene im Glas | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Milliliter Milch | 40 Gramm Stärke
| 2 Eigelb | 4 Esslöffel Zucker | 200 Gramm Schokolade (ich
empfehle Zartbitter-Schokolade) | 2 Birnen | 2 Nelken | 100
Milliliter Weißwein (ersatzweise Traubensaft) | 1 Zimtstange |
1 Stück Sternanis | Optional: Sahne



Birne Helene im Glas | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Sechs Esslöffel Milch mit der Speisestärke verrühren. 2. Restliche Milch mit dem Zucker und 100 Gramm Schokolade erhitzen. 3. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Schokomilch aufkochen. 4. Milch vom Herd nehmen, Speisestärke-Milch-Gemisch mit einem Schneebesen unter Rühren erneut aufkochen und für drei Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. 5. Eigelb einrühren und dann Pudding zum Auskühlen in eine große Schale oder auf ein Blech geben. 6. Restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen. 7. Währenddessen Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. 8. Birnen mit Weißwein in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und die Gewürze hinzugeben. 9. Birnen bei geringer Hitze 15 Minuten pochieren, dann herausnehmen. 10. Schokoladenpudding auf vier Gläser aufteilen. 11. Geschmolzene Schokolade darüber geben. 12. Birnen würfeln und als Topping darauf geben. 13. Optional: Sahne schlagen und oben auf geben. 14. Bis zum Servieren kaltstellen.

Dir schmeckt meine Version von Birne Helene? Dann probier auch mein Desserts im Glas wie [Herrencreme](#), [Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell](#) und [Tiramisu mit Baileys](#)!

Jetzt noch mehr [Cremes & Süßspeisen](#) oder gleich [alle Desserts](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 267 Kalorien | 10 Gramm Fett | 35,7 Gramm Kohlenhydrate | 6,5 Gramm Eiweiß