

# 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.

---

# Herrencreme

Cremig. Edel. Leicht. Herrencreme ist ein klassischer Nachtisch, der aus Pudding, Sahne, Rum und Schokoladen-Raspeln besteht. Es eignet sich hervorragend für ein Dessert im Glas, lässt sich einfach zubereiten und bereits einen Tag vorher vorbereiten.

---

# Marillen-Tiramisu mit Mandeln

Fruchtig, cremig, leicht. Marillen-Tiramisu lässt euch jeden einzelnen Sonnenstrahl schmecken, der die Aprikosen küsste, als sie noch am Baum reiften. Das Beste: In Einmachgläsern angerichtet und eurer Kühltasche verstaut, ist Marillen-Tiramisu das perfekte Sommerdessert für eurer nächstes Picknick. Wir naschen es aber auch daheim den ganzen Sommer lang –zum Beispiel als schickes Dessert im Glas, wenn wir Gäste zu Besuch haben.

---

# Cremiges Tiramisu mit Baileys

Cremige Mascarpone, süße Löffelbiskuits, aromatisches Kakaopulver – eine traumhafte Kombination die traditioneller Weise mit Marsala verfeinert wird. Ihr glaubt, es geht nicht besser? Geht es doch! Mein Geheimtipp lautet Baileys!