

Oh, là là

Bon
appétit!

Verrine
Birne-
Schokolade



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Verrine Birne-Schokolade

Zutaten für 4 Personen:

1 Päckchen Puddingpulver Vanille, 200 g Birne aus der Konserve (abgetropft) oder 4 frische Birnen, 400 ml Vanilleeis, 1 Päckchen Schokoladensoßenpulver, geröstete Mandeln.

Zubereitung:

1. Vanillepudding (nach Anleitung auf der Verpackung) zubereiten.
2. Die Birnen in kleine Stücke schneiden und auf 4 Gläser oder Schälchen verteilen. Mit Pudding auffüllen, bis in etwa die Hälfte des Glases bedeckt ist und kalt stellen.
3. Die Schokoladensoße (nach Anleitung auf der Verpackung) zubereiten. Eine Kugel Vanilleeis auf den Pudding geben und die Schokoladensoße darüber gießen. Nach Belieben mit gerösteten Mandeln bestreuen.