

Belle Helene (Schoggicreme mit Birne) von bruder7

Mengen für 24 Personen

zum kalt anrühren

24 Stück Birnenhälften	in Dessertschalen legen.
3.0 Liter Milch	
24 Portion Shokoladencreme Beutel	unbedingt zum kalt anrühren!!! Beutelinhalt in Milch einrühren. 10 Minuten ziehen lassen. Nochmals gut durchrühren in Dessertschalen verteilen.
8.4 dl Vollrahm	schlagen und Dessert damit garnieren.