

PÆRER BELLE HELENE

4 personer

1 dåse halve pærer (ca. 800 g)

½ l vaniljeis

Chokoladesauce:

150 g mørk chokolade

1½ dl vand

2 spsk. piskefløde

15 g smør



Hæld saften fra pærerne. Bræk chokoladen i mindre stykker. Smelt den med vand i en lille gryde ved jævn varme under omrøring. Kog saucen igennem, til den er jævn. Pisk derefter fløden og smør i. Skær isen i små stykker, og læg den i portionsglas. Fordel pærerne ovenpå. Hæld lidt af den varme chokoladesauce hen over, og server resten til.