

Coupe Down under

**Perfekte Harmonie: heiße Schokolade und kühle Vanilleglace.
Brownies setzen dem Ganzen noch die Krone auf.**

Zutaten

Sauce

80g Schokolade
1 dl Halbrahm

Coupe

8 Kugeln Vanilleglace
8 kl. Brownies
2 dl Rahm, geschlagen

Zubereitung

Etwa 15 Minuten

1 Schokolade und Halbrahm in einer kleinen Pfanne und bei kleiner Hitze schmelzen.

2 Glacekugeln auf Teller anrichten. Brownies auf die Glacekugeln setzen. Wenig flüssige Schokolade und geschlagenen Rahm dekorativ darübergeben. Den Rest separat dazuservieren.

Tipp

Das Browniesrezept finden Sie im Rezeptheft 06/13 «Geschenke aus der Küche».

