



ovomaltine

OVO

COUPE DÄNEMARK



ZUBEREITUNG OVO COUPE DÄNEMARK

ZUTATEN

- 100 ml Rahm
- 100 g Ovomaltine
Schokolade Noir, ghackt
- 50 g Ovomaltine
Schokolade, gehackt

- 8 Kugeln Vanilleglace
- 150 ml Rahm, geschlagen
- 100 g OVO Rocks, grob
gehackt

ZUBEREITEN

1. Ovo Schokoladensauce: Ovo Schokolade und Rahm in einer Pfanne unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen. Sauce lauwarm servieren.
2. Je zwei Kugeln Vanilleglace in Gläser geben, mit Rahm und Ovo Rocks garnieren, die lauwarme Ovo Schokoladensauce darüber giessen. Kalt geniessen.