# Coupe **Down under**

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

#### Zutaten

#### Sauce

80 g 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».

