



COUPE DANEMARK OVO



PRÉPARATION COUPE DANEMARK OVO

INGRÉDIENTS

- 100 ml de crème
- 100 g d'Ovomaltine Chocolat Noir, haché
- 50 g d'Ovomaltine Chocolat, haché

- 8 boules de glace à la vanille
- 150 ml de crème, fouettée
- 100 g d'Ovo Rocks, grossièrement hachés

PRÉPARATION

1. Sauce au chocolat Ovo: faire fondre le chocolat Ovo et la crème dans une casserole à feu doux, tout en remuant. Servir la sauce tiède.
2. Disposer deux boules de glace à la vanille par verre, garnir de crème et d'Ovo Rocks, verser la sauce au chocolat Ovo tiède par-dessus. Déguster froid.