

metro



Gâteau au chocolat et à la crème glacée aux cerises

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 boîte Préparation pour carrés au chocolat

1,89 L (1/2 boîte) Crème glacée suprême chocolatée à la cerise ou yogourt glacé aux cerises noires, ramollie

125 ml (1/2 tasse) Confiture de cerises, fondue

Cerises (facultatives)

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Tapiser un moule de 33 cm x 23 cm (13 po x 9 po) d'une feuille d'aluminium, vaporiser d'aérosol de cuisson antiadhésif.

Faire les carrés en suivant les directives sur l'emballage et mettre au four.

Laisser refroidir complètement.

Tenant les bords de la feuille d'aluminium, sortir le gâteau du moule. Enlever la feuille et couper le gâteau sur la largeur en 3 parties égales.

Déposer une partie au centre d'une feuille d'aluminium épais mesurant 34 cm x 60 cm (18 po x 24 po) et recouvrir de la moitié de la crème glacée. Répéter avec une autre partie de gâteau et le reste de la crème glacée et couronner le tout avec la troisième partie du gâteau.

Presser doucement pour égaliser les étages.

Ramener les bords de la feuille et envelopper le gâteau bien serré. Mettre au congélateur pendant 4 heures ou jusqu'au lendemain.

Pour servir, laisser reposer le gâteau 10 minutes avant de le trancher en 8 sur la largeur.

Couper chaque tranche de biais, dresser les deux moitiés dans une assiette à dessert, napper de confiture et garnir de cerises.

Servir immédiatement.

Source : Breyers

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
