



Desserts glacés

Cake glacé aux biscuits roses de reims



2h10 **10 min** **0** **2h** **358**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le cake glacé aux biscuits roses de Reims

24 Biscuit(s) rose(s) de Reims
1.5 kg Glace au fromage blanc
120 g Mûre(s)
5 cl Liqueur de framboise

Étape 1

Préparation du cake glacé aux biscuits roses de Reims

- 1 Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé.
- 2 Recouvrir d'une couche de glace à la fraise en lissant bien à l'aide d'une spatule.
- 3 Disposer une rangée de biscuits roses de Reims au fond du moule à cake.
- 4 Mouiller les biscuits roses de Reims de liqueur de framboise à l'aide d'un pinceau.
- 5 Parsemer de mûres.
- 6 Disposer autre une couche de biscuits roses de Reims puis de mûres.
- 7 Recouvrir une seconde fois de glace à la fraise puis d'une dernière couche de biscuits roses de Reims.
- 8 Filmer le moule à cake et entreposer au moins 2 heures au congélateur.

Étape 2

Dressage

- 1 Couper le cake en tranches à l'aide d'un couteau de chef.

- 2 Déposer une tranche par assiette et napper éventuellement d'un coulis de fruits rouges.