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.