

5 15

Gâteau glacé aux fraises et chocolat

PORTIONS
de 8 à 10

TEMPS DE PRÉPARATION
15 minutes

CONGÉLATION
3 heures

Information nutritionnelle

Par portion: calories 232; protéines 3 g; matières grasses 13 g; glucides 30 g; fibres 3 g; fer 1 mg; calcium 50 mg; sodium 23 mg

Ingrédients



Fraises 500 ml (2 tasses),
émincées



Sucre 60 ml (1/4 de
tasse)



Crème glacée à la vanille
500 ml (2 tasses)



Crème fouettée 500 ml
(2 tasses)



Chocolat de type
Toblerone 2 paquets de
100 g chacun, coupé en
morceaux

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger les fraises avec le sucre. Laisser reposer 10 minutes.
- 2 Pendant ce temps, tapisser un moule à charnière de 20 cm (8 po) de papier parchemin.
- 3 À l'aide du batteur électrique, fouetter 250 ml (1 tasse) de crème glacée avec la crème fouettée à vitesse élevée 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
- 4 Incorporer rapidement le reste de la crème glacée, les fraises et le chocolat en pliant la préparation à l'aide d'une spatule.
- 5 Verser la préparation dans le moule et égaliser la surface. Congeler au moins 3 heures, jusqu'à ce que la préparation soit figée.