

metro



Gâteau icebox choco

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4-6 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 3:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

325 ml Crème à fouetter (35 %
(1 1/2 tasse)

250 ml Fromage mascarpone
(1 tasse)

125 ml Chocolat Nutella
(1/2 tasse)

80 ml Sucre à glacer
(1/3 tasse)

30 ml Poudre de cacao
(2 c. à soupe)

Préparation

Verser tous les ingrédients dans un bol moyen, sauf les gaufrettes.

Avec un batteur électrique, fouetter le mélange à basse vitesse, puis augmenter lentement à vitesse maximale jusqu'à la formation de pics moyens.

Dans un moule de 6 ou 8 po, alterner des couches de gaufrettes et de mélange crémeux jusqu'au rebord du moule, en terminant par le mélange crémeux.

Laisser le dessert reposer au réfrigérateur un minimum de 3 heures, idéalement toute une nuit, avant de servir.

Source : Metro

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.