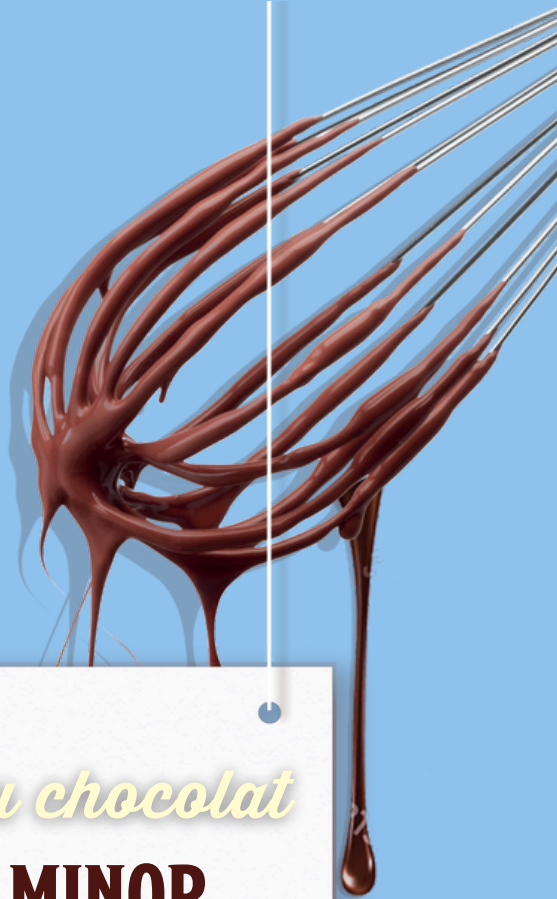


DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM⁺

VON MUNZ & MINOR



Nos meilleures recettes au chocolat

SIMPLE GÂTEAU GLACÉ MINOR

préparation: 30 Min.
Cuisson: 40 Min.
Congélation: au moins 4 heures

Fond
5x blancs d'œufs frais
230 g sucre
200 g amandes hachées

Glacé:
5x jaune d'œuf, frais
100 g sucre
5 dl crème entière
200 g Minor, hachées

1. Battre les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit ferme et brillant
2. Incorporer les amandes
3. Verser dans un moule à charnière (env. 26 cm) recouvert de papier sulfurisé et lisser. Cuire le fond env. 40 min à 180 degrés. Laisser refroidir
4. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange clair et mousseux
5. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et l'incorporer délicatement.
6. Hacher 150 g de chocolat Minor en petits cubes et les incorporer au mélange
7. Répartir la préparation glacée sur le fond aux amandes et lisser. Congeler pendant au moins 4 heures
8. Décorer avec 50 g de chocolat Minor haché.

Conseil : la tarte glacée peut être préparée la veille et doit être placée au réfrigérateur environ 10 minutes avant d'être servie, avant d'être délicatement démoulée à l'aide d'un couteau.

SCAN ME

