



Glace aux spéculos



Ingrédients :

- 30 spéculos
- 40cl de crème fraîche épaisse
- 4 œufs
- 120g de sucre fin
- 1 paquet de sucre vanillé

Préparation :

Réduisez les spéculos en miettes.
Mélangez les avec les sucres, la crème épaisse et les jaunes d'œufs.
Incorporez les blancs battus en neige, puis versez dans un moule et placez au congélateur pendant toute une nuit.

Mousse glacée à la framboises



Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre (ou d'aspartam)
- 150g de framboises (ou surgelées)

Préparation :

Ecrasez les framboises dans un bol profond, ajoutez les blancs d'œufs et battez-les à l'aide d'un fouet pendant environ 5 minutes.
Le mélange doit devenir rose et mousseux. Dès obtention, ajoutez le sucre en poudre puis continuez de battre pendant 2 minutes.
Attention, si vous n'êtes pas prêt à servir la mousse, mettez-la au freezer (pas plus d'une heure).

Mousse glacée à la framboises



Ingrédients :

- 230g de chocolat noir
- 240g de chocolat blanc
- 270g de Toblerone
- 12 oeufs
- 80g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de crème
- 1 cuillère à soupe de lait

Préparation :

Tapissez le fond d'un moule à cake (en aluminium, plus facile à démouler) avec du film alimentaire.

Préparez une mousse avec le toblerone : faites fondre le Toblerone au micro-ondes avec 1 cuillère à soupe de crème épaisse.
Séparez 4 blancs d'œufs de leur jaune. Montez en neige les blancs avec une pincée de sel. Incorporez le Toblerone fondu aux jaunes. Incorporez délicatement les blancs en neige.
Versez dans le fond du moule. Mettez au congélateur 3 à 4 heures.

Préparez une mousse avec le chocolat blanc : faites fondre le chocolat blanc au micro-ondes avec 1 cuillère à soupe de lait. Puis répétez l'opération précédente. Versez dans le moule au-dessus de la mousse au Toblerone. Mettez au congélateur 3 à 4 heures.

Préparez une mousse avec le chocolat noir : faites fondre le chocolat noir au micro-ondes avec 1 cuillère à soupe de crème épaisse. Puis répétez l'opération précédente.
Mettez au congélateur 3 à 4 heures.
Démoulez au moment de servir.