

Cake glacé express

Etonnant et préparé en un clin d'œil! Laissez ramollir 800 ml de glace vanille, coupez-la en morceaux, mettez dans un bol, travaillez en pommade, versez dans un moule à cake chemisé d'un film fraîcheur. Déposez en longueur au milieu de la glace env. 150 g de confiture au choix. Passez une fourchette en spirale dans les deux couches pour tracer des marbrures. Remettez au congélateur. Sortez du congélateur env. 20 min avant de servir. Ce cake se consomme frais et ne doit pas être recongelé.

