GATEAU GLACE

INGRÉDIENTS :

- 400 g de biscuit au beurre
- 90g de beurre non salé, fondu
- 1 quantité de glace chocolat
- 1 quantité glace framboise
- 1 quantité de glace vanille

- Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé.
- Écraser les biscuits en miettes fines dans un robot culinaire. Ajouter le beurre fondu, bien mélanger.Mettre dans le moule et bien appuyer avec votre main
- Placer le au réfrigérateur pour quelques minutes.
- Verser la glace au chocolat sur la base de chapelure, en appuyant uniformément.
- Placer au congélateur une autre fois.
- Répéter l'étape avec les deux autres parfum et mettre au réfrigérateur entre chaque addition.
- Couvrir de papier sulfurisé et laisser une nuit au congélateur .
- Au moment de servir, retirer le papier, placer un plat sur le dessus, inverser le moule puis inverser à nouveau sur un autre plat de sorte que la couche biscuit soit vers le bas
- Couper en tranches et servir .