GÂTEAU DE CRÈME GLACÉE AUX GAUFRETTES

Préparation: 20 minutes
Portions: 6-8

Ingrédients

40 gaufrettes au chocolat (+ pour la décoration)
q.s de lait
Copeaux de chocolat
50 g de lait
100 g de crème de noisettes
25 cl de crème liquide liquide

Préparation:

1. Réduire 18 gaufrettes en poudre au mixeur et la transférer dans le fond d’un moule à charnière rond de 18 cm, en appuyant bien pour l’égaliser.
2. Disposer le reste des gaufrettes verticalement le long des bords du moule.
3. Mettre au frais et réaliser la garniture.
4. Monter la crème en chantilly.
5. Incorporer le lait condensé, puis la crème de noisettes en battant le tout.
6. Garnir la base de ce mélange, en mettre de côté.
7. Faire tremper rapidement quelques gaufrettes dans du lait.
8. Les disposer sur la garniture et les recouvrir de la crème restante.
9. Décorer de copeaux de chocolat.
10. Congeler le tout durant 4 heures minimum.
11. Servir le gâteau de crème glacée aux gaufrettes.