

Gâteau glacé Rocky Road



Pour mon anniversaire j'ai réalisé deux gâteaux glacés. Je ne vous propose que celui-ci car l'autre, bien qu'il fût délicieux, n'était pas très très beau mais vous pouvez le voir à la fin de cet article, moi le tenant ! ;) Celui-ci je ne l'ai pas goûté car il y avait des chamallows et il était au chocolat mais il a eu beaucoup de succès ! Un gâteau glacé au chocolat avec dedans des chamallows, des pépites de chocolat et des cacahuètes ! Rien que ça ! ;)

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la base biscuitée:

150g de biscuits Oreo®

150g de digestive biscuits (Mc Vitie's®)

100g de beurre fondu

Pour la glace Rocky Road:

200ml de lait

50g de cacao

500ml de crème liquide entière

400g de lait concentré sucré

2c. à café d'extrait de vanille

50g de cacahuètes non salées hachées grossièrement

50g de pépites de chocolat

30g de mini-marshmallows

Pour la décoration:

Sauce chocolat

Des cacahuètes

Des pépites de chocolat

Des mini-marshmallows

Préparation:

Préparez la glace Rocky Road:

Faites chauffer le lait avec le cacao dans une casserole. Quand le cacao est dissous, retirez du feu et versez le lait chocolaté dans un bol.

Incorporez au mélange la crème, le lait concentré sucré et l'extrait de vanille. Placez le bol au congélateur jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Dans un autre bol, mélangez les cacahuètes hachées avec les pépites de chocolat et les mini-marshmallows. Réservez.

Préparez la base biscuitée:

Réduisez les biscuits en miettes à l'aide d'un mixeur. Mélangez avec le beurre fondu.

Couvrez le fond et les bords d'un moule à manqué à bord amovible avec la base biscuitée. Réservez 20 à 30min au congélateur.

Vérifiez que la préparation à glace a bien épaissi, puis sortez-la du congélateur. Incorporez-y le mélange cacahuètes, pépites de chocolat et marshmallows, puis versez la préparation dans le moule à manqué, sur la base biscuitée. Placez au congélateur pour au moins 6H, voir toute une nuit.

Préparez la décoration:

Démoulez le gâteau glacé sur un plat à servir.

Décorez avec des cacahuètes, des pépites de chocolat et des mini-marshmallows le dessus du gâteau.

Versez de la sauce chocolat sur le gâteau.

Servez aussitôt ou entreposez de nouveau au congélateur.