



PARFAIT DE BISCUITS AUX ÉPICES FERRERO ROCHER

Durée : 30min Portions : 6 personnes Niveau : Facile

Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Ferrero Rochers	6
Cream cheese	450g
Biscuits aux épices	200g
Beurre	100g
Chocolat au lait	80g
Crème fraîche	600ml
Sucre glace	50g
Raisins rouges	50g
Physalis	40g
Blanc d'œuf	1
Gousse de vanille en poudre	1cc.
Sucre cristallisé	50g

Parfait de biscuits aux épices Ferrero Rocher ~ la préparation

1. Émiettez les biscuits aux épices en les plaçant dans un sachet alimentaire avec fermeture zip et aplatissez-les avec le rouleau à pâtisserie. Mettez les biscuits dans un plat et ajoutez-y le beurre fondu. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène et pressez-la dans le fond d'un moule de 20x8cm.
2. Fouettez le cream cheese avec la poudre de vanille et le sucre glace, ajoutez le chocolat très finement haché et mélangez.
3. Fouettez la crème au batteur électrique, incorporez-la délicatement à la préparation à base de cream cheese et ajoutez pour finir les biscuits émiettés. Égalisez la surface et mettez au réfrigérateur pendant 4-6 heures ou congelez pendant 1 heure jusqu'à ce que la préparation soit ferme.
4. Trempez les raisins rouges dans les blancs d'œufs battus puis transvasez-les dans le sucre cristallisé. Laissez sécher. Démoulez le gâteau et placez-le sur un plat. Décorez avec des chocolats Ferrero Rocher, des raisins glacés et des physalis.
5. Servez avec un Ferrero Rocher par portion.

Allergènes : noisettes, cream cheese, lécithine de soja, œuf