

# Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn - Difficulté : Moyen



## Choco cake glacé aux meringues

### > Préparation

- Faites fondre le chocolat au micro-ondes.
- Badigeonnez au pinceau l'intérieur d'un moule à cake en silicone avec les 3/4 du chocolat fondu. Il faut une épaisseur suffisante car elle fera la coque en chocolat. Laissez durcir au réfrigérateur.
- Sortez la glace pour qu'elle devienne plus molle pour pouvoir la travailler. Versez la moitié de la glace dans le moule à cake.
- Mettez sur la glace des morceaux de meringues.
- Recouvrez-les avec le reste de la glace.
- Terminez par une couche de meringues et le reste du chocolat fondu.
- Mettez au congélateur pour 2 heures minimum.
- Servez accompagné de meringues.

### Ingrédients

- 200 gr de chocolat au lait
- des meringues
- 1 litre de glace