

Crème glacée vanille/spéculoos aux éclats de marbré chocolat

Pour 4 personnes : 50cl de crème anglaise froide – 5cl de crème liquide froide – 100g de cake marbré au chocolat – caramel liquide au spéculoos.

24h avant, placez le bol de votre sorbetière au congélateur.

Mélangez la crème anglaise et la crème. Turbinez le mélange pendant 30/40min. A mi-parcours, ajoutez la sauce spéculoos.

Pendant ce temps coupez le cake en petits cubes.

Quand la glace est prise, ajoutez le cake et mélangez à la maryse. Placez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Dans 4 coupes, répartissez des tranches de cake, placez 1 à 2 boules de glace maison et terminez avec du coulis de spéculoos par dessus !