

Marquise glacée au Tartimouss ! chocolat noir et praliné

Ingrédients pour 8 personnes :

1 pot de 440 g de Tartimouss ! chocolat noir

1 pot de 270 g de Tartimouss ! noisettes chocolat au lait

150 g de pralin ou meringue émietlée

1. Chemisez un moule à cake de papier sulfurisé ou film alimentaire
2. Garnir ce moule avec le Tartimouss ! chocolat noir en essayant de faire une couche assez fine au niveau des parois et du fond. Garnir jusqu'en haut des bords du moule Aidez-vous d' une cuillère pour bien tapisser les bords.
3. Mélanger le Tartimouss ! noisette avec des morceaux de pralin (ou de meringue, ou autre croustillant)
4. Verser le mélange Tartimouss ! noisette/pralin dans le moule, à l'intérieur du tartimouss chocolat noir
5. Egaliser bien le tout
6. Recouvrez le tout de pralin (ou meringue en fonction de vos choix)
7. Filmer le dessus du moule et mettre au congélateur pour 12 heures minimum
8. Au moment de servir, sortir du congélateur, démouler, retirer le film alimentaire et décorer à votre convenance (pralin, sucre glace etc...)

Régalez vous avec un dessert à 310 kcal au 100 g !!

