

Le gouter zébré

Des couches multiples de biscuits garnies de délicieux chocolat. Malin, rapide et gourmand...

environ 20 portions



Débutant

● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à cake de 25 x 11 cm
film étirable

Ingrédients:

150 gr. de chocolat noir de couverture
450 gr. de chocolat au lait de couverture
150 gr. de beurre
200 ml de crème fraîche liquide
2 sachets de Sucre Vanillé
Dr.Oetker
250 gr. de biscuits au beurre
(type Petit Beurre)

- 1 Recouvrez l'intérieur du moule de film alimentaire (ou d'un grand sachet congélation préalablement découpé).
- 2 Hachez grossièrement les 2 chocolats. Coupez le beurre en petits morceaux.
- 3 Versez la crème fraîche liquide dans une casserole, ajoutez les chocolats et le beurre. Faites fondre à feu doux et mélangez bien. Ajoutez le sucre vanillé.
- 4 Disposez une couche de biscuits sur le fond du moule. Coupez les biscuits à la bonne taille si nécessaire. Recouvrez entièrement les biscuits d'une généreuse couche de ganache. Répétez l'opération 7 ou 8 fois.
- 5 Placez la terrine au frais env. 5 heures (idéalement une nuit) et laissez prendre.
- 6 Démoulez la terrine en la renversant sur une assiette. Retirez le film alimentaire. Placez au frais jusqu'au moment de déguster.



Dr. Oetker France

Conseils

- Pour une note fruitée, ajoutez quelques zestes râpés d'orange à la ganache au chocolat. Vous pouvez également aromatiser la ganache en ajoutant env. 4-5 g de café soluble.
- Pour éviter que le film alimentaire ne glisse, beurrez le moule préalablement.

