


Glace arc-en-ciel

4 portions    facile jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Préparation pour glace:

250 ml de lait
50 g de chocolat râpé
1 emb. de Colorants de Dr. Oetker
1 emb. de Préparations pour glace Stracciatella

Pour la décoration:

Décors Arc-en-ciel de Dr. Oetker

1 Préparation pour glace:

Versez 250 ml de lait froid dans un bol. Ajoutez le contenu du sachet et battez le tout rapidement au fouet électrique à vitesse minimale, puis 3 min. à vitesse maximale. Incorporez le chocolat râpé. Répartissez le mélange en 4 parts égales et colorez chaque part avec un colorant différent. Versez les différentes couleurs en alternance dans un boîte de congélation pour obtenir l'effet arc-en-ciel. Placez-la au congélateur au moins 4h à -18°C.

2 Pour la décoration:

Sortez la glace pendant env. 10 min. à température ambiante avant de la servir. Répartissez la glace dans les verres et garnissez-les de fantaisie arc-en-ciel.