

# Glace au chocolat brownie-caramel

environ 4 portions



facile

jusqu'à 30 Min.



## Ingrédients:

### Préparation pour glace:

75 g de caramel  
250 ml de lait  
1 emb. de Préparations pour  
glace Chocolat

### Pour le brownie:

100 ml d' huile de tournesol  
3 oeufs  
50 ml de eau  
1 préparation pour Brownies de  
Dr. Oetker

- 1 Pour le brownie:**  
Préchauffez le four à 160 °C. Préparez le brownie comme indiqué sur l'emballage. Versez la pâte dans le moule et parsemez-la de paillettes de chocolat. Mettez le moule au four et faites cuire env. 40 min.
- 2** Pour vérifier la cuisson, enfoncez la lame d'un couteau au centre du brownie. Si la pâte colle légèrement à celle-ci, le brownie est prêt ! Si la pâte est toujours liquide, poursuivez la cuisson quelques minutes.
- 3** Démoulez le brownie. Utilisez un emporte-pièce pour découper 4 cœurs (Ø environ 7 cm) et émiettez le reste du brownie. Réservez les cœurs de brownie dans une boîte hermétique jusqu'au moment de servir la glace. Réservez les miettes pour la préparation de la glace.
- 4 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. Répartissez les miettes de brownie et les morceaux de caramel dans le mélange au chocolat à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois. Versez le mélange dans une boîte de congélation et fermez-la. Placez-la au congélateur au moins 4h à -18°C.



**Dr. Oetker n.v**

- 5 Sortez la glace pendant env. 10 min. à température ambiante avant de la servir. Dans un ravier plat, déposez une ou plusieurs boules de glace brownie-caramel et accompagnez-les d'un cœur de brownie.

