



Tourte monstre glacé

👤 8 ⌚ env. 15 min



Préparation

1. Placer les deux blocs de crème glacée l'un à côté de l'autre sur une grande plaque ou une assiette*. Arrondir avec un couteau les bords externes des blocs de crème glacée.
2. Couvrir les blocs de crème chantilly et former un visage de monstre.
3. Avec les rouleaux de réglisse et les autres friandises, dessiner les yeux, le nez et la bouche en ajoutant à volonté d'autres détails effrayants.
4. Mettre le monstre glacé au congélateur et l'éveiller à la vie avec les enfants. Amusez-vous bien!

***Astuce:** Mettre la plaque ou l'assiette au préalable 20 minutes au congélateur afin que les blocs de crème glacée restent froids plus longtemps durant la préparation.

Ingrédients

- 1 bloc de crème glacée **FRISCO Stracciatella/Chocolat**
- 1 bloc de crème glacée **FRISCO Vanille**
- 5 dl de crème chantilly
- 1 paquet de rouleaux de réglisse
- Autres friandises effrayantes pour décorer

