



# Tourte Oreo

👤 8 ⌚ env. 60 min



## Préparation

1. Première couche de glace vanille, ensuite des bouts d'amandes et de noisettes enrober de caramel maison, une couche de glace vanille puis des bouts d'Oreos et encore une couche de glace et les autres comme au débuts.
2. Mette au congélateur.
3. Puis le ressortir et mettre de la crème chantilly en décoration et des moutier d'Oreos.

*de Chloé Willemin*

## Ingrédients

- 1 bloc de crème glacée **FRISCO Vanille**
- Des Amandes et des noisettes enrober de caramel maison
- Oreos
- Crème chantilly

