



Train glacé

👤 12 ⌚ env. 30 min



Préparation

1. Partager en deux le bloc de crème glacée FRISCO Stracciatella /Chocolat avec un couteau à gâteau et disposer les deux petits blocs ainsi obtenus sur un grand plat. Couper le bloc de crème glacée FRISCO Vanille en deux petits blocs – un court et un long – et les disposer de manière à obtenir une locomotive. Pour cela, placer simplement le bloc long verticalement. Celui-ci constitue la partie arrière de la locomotive.

2. Décoration du train: Placer les nids d'oiseau de part et d'autre des wagons en guise de roues. Se servir des KITKAT Minis pour former des rambardes sur les wagons et disposer des ours d'or au milieu en guise de passagers. Former la cheminée de la locomotive avec le massepain et décorer le train de granulés.

3. Pour finir, dessiner encore éventuellement deux rails sur le plat avec la sauce au chocolat.

Ingrédients

- 1 bloc de crème glacée **FRISCO Stracciatella/Chocolat**
- 1 bloc de crème glacée **FRISCO Vanille**
- Biscuits nids d'oiseau ou biscuits miroirs
- Gaufrettes ou KITKAT Minis
- Oursons gélifiés
- Granulés multicolores
- Maspépain
- Sauce chocolat

