**Gâteau glacé aux fruits des bois**

***Crème glacée :***

**3 jaunes d'œufs
100 g de sucre fin
10g de sucre vanillé
25cl de lait entier
25cl de crème entière**

***Crème glacée au chocolat :***

**3 jaunes d'œufs
100g de sucre glace
10g de sucre vanillé
15g de cacao en poudre
arôme de moka
25cl de lait entier
25cl de crème entière
Stroh-rhum
chocolat noir**

***Finition :***

**chocolat noir
fruits des bois
baies d'or
caramboles
chantilly
avocat
poudre de cacao
sucre glace**

**Préparation.** Prenez un bol en verre ovale et tapissez l'intérieur d'un film plastique. Placez le bol au réfrigérateur.

**La glace.** Battez les jaunes d'œufs avec les sucres pour obtenir une masse blanche et mousseuse, un ruban. Ajoutez le lait froid tout en remuant. Battez la crème presque en neige et mélangez-la soigneusement à la première préparation.

Versez le mélange dans la sorbetière, réglez-la en mode crème glacée et laissez-la fonctionner pendant environ 45 minutes, ou jusqu'à ce que votre appareil indique que la crème glacée est prête.

Déposez la crème glacée dans le bol et couvrez-en les côtés et le fond. Laissez suffisamment de place au milieu pour la glace au chocolat. Mettez le bol dans le compartiment de congélation.

**Glace au chocolat.** Battez les jaunes d'œufs avec le sucre glace et le sucre vanillé pour obtenir un ruban. Incorporez la poudre de cacao. Tout en remuant, ajoutez le lait entier froid, quelques gouttes d'essence de moka et un verre à liqueur de rhum Stroh. Battez la crème entière jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme. Mélangez la préparation au cacao avec la crème et versez la substance dans la sorbetière. Réglez-la sur la position "crème glacée" et laissez-la fonctionner pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que votre machine indique que la crème glacée est prête. Ajoutez quelques barres de chocolat noir finement haché à la préparation de la crème glacée à mi-parcours.

Déposez la crème glacée au chocolat au milieu du bol, sur le dessus de la crème glacée. Recouvrez le bol d'une feuille de plastique et remettez- le dans le compartiment de congélation.

**Finition.** Faites fondre un paquet de chocolat noir au bain-marie. Versez le chocolat fondu sur une feuille de papier sulfurisé placée sur une plaque de four. Répartissez uniformément le chocolat sur la feuille avec le dos d'une cuillère. Placez le plateau dans un endroit frais et laissez le chocolat durcir complètement.

Fouettez le contenu d'une bouteille de crème fraîche jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et versez-la dans une poche à douille à embout dentelé. Mettez-la de côté dans un endroit frais.

Cassez la feuille de chocolat en gros morceaux. Sortez le gâteau glacé du congélateur et retirez la feuille de plastique. Placez le gâteau au milieu sur un plat qui a à peu près la même forme ovale. Mettez la crème fouettée dans la poche à douille tout autour et sur le dessus. Collez les tranches de chocolat sur le pourtour. Remettez le gâteau au congélateur jusqu'à ce que la couche de crème fouettée ait également gelé.

Terminez le gâteau glacé juste avant de le servir. Décorez le dessus avec des fruits frais, dans ce cas un mélange de fruits des bois, de caramboles et de baies dorées. Saupoudrez de sucre glace et de poudre de cacao si vous le souhaitez. Déposez ici et là une cuillère d'avocat sur le dessus.

Enfin, terminez le bord du plat avec une couche de poudre de cacao, afin de camoufler les éventuelles tâches de glace et de crème.