

Sandwiches glacés

Préparation: env. 35 min

Congélation: env. 2 h

Pour 5 enfants et 1 adulte. Entre parenthèses: pour 10 enfants et 2 adultes.

Ustensiles

papier sulfurisé

Ingrédients

Crème aux petits fruits:

125 g (250 g) de mascarpone

100 g (200 g) de petits fruits congelés,

p. ex. framboises, myrtilles, fraises ou mélanges de petits fruits

1 cs (2 cs) de miel ou de concentré de jus de poire

quelques gouttes de jus de citron

20 (40) biscuits au beurre



Préparation

1. Crème aux petits fruits: mixer brièvement tous les ingrédients.
2. Répartir la crème sur la moitié des biscuits, couvrir avec les biscuits restants et lisser les bords. Placer les sandwiches 1-2 h au congélateur.
3. Sortir les sandwiches glacés juste avant de servir et les décorer selon les goûts. Servir légèrement décongelés.



Conseil

Décorer les biscuits avec un glaçage et des mini-smarties, avec des noix ou des fruits secs. Servir avec des petits fruits frais.