

Difficulté ★★★

## Sundae au caramel



4 à 6



20 min



8h

### INGREDIENTS

400ml de crème liquide entière 30% MG

250ml de mascarpone

1 sachet de sucre vanillé

150ml de lait concentré sucré

du caramel beurre salé

Des cacahuètes concassées



### INSTRUCTIONS

- Avant de commencer la recette, place ton bol et les fouets de ton batteur électrique (ou de ton robot) au congélateur pendant 20 minutes.
- Dans ton bol, verse la crème liquide entière, le sucre vanillé, le mascarpone et fouette en augmentant progressivement jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement.
- Ajoute le lait concentré sucré et fouette de nouveau jusqu'à l'obtention d'une préparation bien homogène.
- Verse la préparation obtenue dans une poche munie d'une douille étoile pour remplir des petits verres ou pots à glaces.
- Place le tout au congélateur pour un minimum de 8h.
- Une fois tes glaces bien congelées, je te conseille de verser un beau filet de caramel salé sur le dessus et de saupoudrer de cacahuètes concassées juste avant de les déguster.

## **CONSERVATION**

Les sundae maison se conservent jusqu'à 2 mois au congélateur.