

# Cœurs glacés au chocolat

environ 6 - 8 portions



un peu d'expérience souhaitée

up to 40 Min.

**Ingrédients:****Masse:**

- 3 jaunes d'œuf
- 100 g de sucre
- 1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr. Oetker
- 2.5 dl de lait
- 100 g de chocolat noir
- 3.5 dl de crème

**1 Masse:**

Pour la glace, travailler les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé Bourbon pendant env. 5 minutes au batteur électrique pour obtenir une mousse. Porter le lait à ébullition en remuant et retirer du feu. Incorporer petit à petit la mousse d'œufs au lait chaud en remuant. Remettre la casserole sur le feu et fouetter le tout à feu moyen pour obtenir une crème épaisse, mais sans jamais atteindre le point d'ébullition. La masse ne doit surtout pas cuire. Couper le chocolat mi-amer en petits morceaux, l'ajouter à la masse chaude et mélanger jusqu'à dissolution complète du chocolat. Poser la casserole dans de l'eau glacée. Laisser refroidir la masse en remuant de temps en temps. Monter la crème fouettée et l'incorporer à la masse froide.

Verser la masse dans des petits moules en silicone en forme de cœur, couvrir avec un film alimentaire et mettre pendant env. **4 heures au congélateur.**

Avant de servir, tremper brièvement les moules dans de l'eau chaude et démouler les cœurs glacés sur les assiettes.

**Conseils**

- La glace au chocolat peut également être préparée dans de petits moules aux formes variées ou dans un grand moule.