

## Parfait glace aux framboises

Préparation: 60 mn

Cuisson:

Catégories: Desserts

Pour un moule à cake de 24 cm de longueur :

200 g de framboises

250 g de biscuits à la cuiller

350 g de sucre

8 jaunes d'oeufs

400 g de crème fraîche

2 verres à liqueur de kirsch

framboisine (extrait de framboise vendue en pharmacie)

Faites un sirop avec 250 g de sucre et 1/4 de litre d'eau, amenez-le au petit boulé (petites boules régulières). Dans une casserole à fond épais, battez les jaunes d'oeufs au fouet en ajoutant peu à peu le sirop. Mettez la casserole sur feu doux, continuez de battre jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Mais attention, la préparation ne doit pas bouillir. Otez du feu et continuez de battre jusqu'à complet refroidissement. Passez 150 g de framboises à la Moulinette et montez 300 g de crème fraîche en chantilly sans la sucrer. Incorporez au mélange oeufs-sucre, la purée de framboises et la chantilly. Parfumez avec quelques gouttes de framboisine. Mélangez. Chemisez un moule à cake de papier sulfurisé huilé. Rapidement, imbinez les biscuits dans un sirop léger fait avec le restant de sucre, 1 verre d'eau et parfumé au kirsch. Versez dans le moule une couche de crème, recouvrez d'une couche de biscuits à la cuiller, remplissez ainsi le moule en terminant par la crème. Mettez au congélateur 5 à 6 heures ou mieux toute une nuit. Démoulez sur un plat rectangulaire, décorez avec le restant de crème battue en chantilly et avec quelques framboises.

**ELLE 2000 recettes**

lien permanent vers la recette : [Parfait glace aux framboises](#)