**Crème glacée au chocolat**

**20 cl de crème
15 g de cacao
1 cuillère à café de café instantané
3 jaunes d'œufs
100 g de sucre glace
25 cl de lait entier**

**Glace au chocolat :** Battez les jaunes d'œufs avec le sucre, le cacao, le café instantané et 50 cc de lait jusqu'à ce que le cacao soit dissous. Ajoutez maintenant le reste du lait.

Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme.

Mélangez les deux préparations pour obtenir une masse homogène. Mettez la crème glacée dans la sorbetière et gardez-la au congélateur.

Décorez comme bon vous semble, par exemple avec des noix brésiliennes, une cuillère d'advokat, de la crème fouettée, du cacao en poudre, etc.