**Gâteau à la crème glacée avocat**

**crème entière
sucre glace
sucre vanillé**
**boudoirs
mascarpone
avocat
flocons d'amandes
poudre de cacao
biscuits en dentelle de Bruges**

**Le fond du gâteau.** Prenez un moule à gâteau du diamètre souhaité, par exemple 25 cm. Recouvrez la base de papier sulfurisé et enclenchez le bord.

Vous pouvez maintenant recouvrir la base d'une couche de boudoirs ou de macarons écrasés. Mais vous pouvez aussi appliquer la garniture directement sur le plateau inférieur. Dans ce cas, il est préférable d'utiliser une feuille autre que le papier comme couche de base.

**Le remplissage**. Dans un bol, fouettez 25 cl de crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mélangez 3 cuillères à soupe de sucre glace et 2 cuillères à soupe de sucre vanillé avec 500 g de mascarpone et 35 cl d'advocaat. Fouettez le mélange avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit homogène et sans grumeaux.

**L'assemblage.** Dans une feuille de papier sulfurisé, découpez une bande d'environ cinq centimètres de large et aussi longue que la circonférence du moule. Collez le papier le long du bord. Remplissez le moule à gâteau avec la garniture. Lissez le dessus et utilisez un pinceau pour appliquer une couche d'advokat. Coupez le papier sulfurisé au ras du haut du moule à gâteau et couvrez-le d'une feuille d'aluminium. Laissez le gâteau prendre dans le congélateur pendant la nuit.

**La touche finale.** Sortez le moule du congélateur, collez des biscuits de Bruges le long du bord et placez un anneau de crème fouettée sur le dessus. Décorez comme vous le souhaitez, comme ici avec des flocons d'amandes grillées et de la poudre de cacao.