

# Fridge cake de Noël

Préparation:10m

Cuisson:10m

Au frais:3h

400g de chocolat noir de bonne qualité en morceaux

15 cl de crème fraîche

100g de beurre coupé en morceaux

150g de speculoos cassés à la main

60g de pistaches décortiquées

80g de cranberries

Un paquet de fruits séchés en dés type apéritif(80g)

Cacao

Réunissez les fruits secs dans un cul de poule avec les speculoos.

Filmez un plat de 20X20cm environ

Dans un bain-marie faites fondre le chocolat et le beurre dans la crème. Le mélange doit être homogène et bien lisse.

Versez sur le mélange de fruits et biscuits.

Remuez de façon à enrober tous les éléments de chocolat

Versez dans votre moule filmé

Répartissez bien la préparation dans les coins et lissez légèrement avec le dos d'une cuillère

Réservez au frais au moins 3h

Démoulez en tirant sur le film

Saupoudrez de cacao,coupez en fines tranches ou en cubes et servez frais

Bon appétit