# [Serradura](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/329274/1117803009/serradura.shtml)http://icu.linter.fr/750/344005/1248852054/serradura.jpg

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  | | --- | | **Préparation :** 20 mn - **Cuisson :** 0 mn - **Repos :** 240 mn |   **Pour 6 personnes :**   600 g de crème liquide entière   1 boîte le lait concentré sucré   4 feuilles de gélatine   1 paquet de biscuits "Maria"   3 cuillères à soupe de lait | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Broyer les biscuits le plus finement possibles. | |  |  2     Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Pendant ce temps, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) la crème liquide en  chantilly et l'incorporer au lait concentré. | |  |  3     Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) la gélatine au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) avec 3 cuillères à soupe de lait. Incorporer à la  préparation au lait concentré. | |  |  4     Verser la moitié des biscuits dans le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) d'un plat à gratin ou dans des ramequins individuels. Verser dessus la préparation et terminer par l'autre moitié des biscuits. | |  |  5     Placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures et servir très frais.  Encore meilleur le lendemain | |