



GATEAU PARTY~ MALLOW~EXPLOSION DE GAUFRETTES

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE:

- Un mélange pour gâteau au choix
- Selon le mélange : œufs, beurre ou huile de tournesol
- Le gâteau exemple a été cuit dans un moule à charnière de 20 cm de diamètre. D'autres formats sont possibles, à condition que le gâteau soit suffisamment haut pour maintenir les gaufrettes.

AUTRES INGRÉDIENTS:

- Cornets de glace
- Vermicelles colorés ou décorations similaires
- Bâtonnets de gaufrettes, de chocolat ou sticks salés (souvent disponibles près des cornets de glace)

POUR LA CRÈME:

- Crème pour gâteau prête à l'emploi
- Crème fouettée et lait (selon les instructions du produit)

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE:

- Party mallows
- Vermicelles colorés au choix

PRÉPARATION:

- Préchauffer le four selon les instructions du mélange pour gâteau (généralement 180 °C, chaleur statique).
- Préparer la pâte exactement selon les indications sur l'emballage.
- Beurrer le moule à charnière et le saupoudrer de chapelure (l'huile de tournesol fonctionne parfaitement).
- Cuire une base de gâteau par couleur. Compter env. 20 minutes par base.
- Laisser refroidir complètement les trois bases.
- Pendant ce temps, couper les Party Mallows en petits morceaux pour la garniture.
- Faire fondre le glaçage au chocolat. Tremper d'abord les cornets dans le glaçage, puis les rouler immédiatement dans les vermicelles.
- Placer la première base sur un plat et l'entourer d'un cercle à gâteau haut.
- Étaler env. 1/3 de la crème sur la base jusqu'au bord et répartir une partie des Party Mallows coupés.
- Poser la deuxième base, recouvrir à nouveau d'1/3 de la crème et ajouter des Mallows.
- Déposer la troisième base par-dessus comme couvercle.
- Retirer délicatement le cercle à gâteau et lisser le reste de la crème sur le dessus et les côtés.
- Enfiler les Party Mallows sur les bâtonnets, remplir les cornets et les planter délicatement dans le gâteau.
- Décorer avec des Party Mallows supplémentaires et des vermicelles – bon appétit !

