

Gâteau à la crème fouetté (Igloo)



1^e Étape

1 paquet de Jello aux cerises

Beurrer un grand plat (Bol à salade)

2 gâteaux roulés aux fraises ou autre

-Couper en tranche d'une demi-pouce chacune

-Déposer les tranches dans le bol en commençant par le fond et ensuite tout le tour.

-Remplir les trous avec du Jello

2^e Étape

-Faire la crème fouettée 500ml de crème 35 %

-Ajouter 3 c. à thé de sucre

-Ajouter 1 c. à thé de vanille

3^e Étape

-Prendre 2 enveloppes de gélatine Knox

-Délayer de 2c.à table d'eau froide et braser et ajouter une demi-tasse d'eau bouillante.

Quand la gélatine est prête ajouter à la crème fouettée.

4^e Étape

-Égoutter une boîte de salade de fruits.

-Mélanger la salade de fruits à la crème fouettée et le reste du Jello.

Déposer des tranches de gâteaux sur le dessus et bouché les trous avec du Jello.

Réfrigérer pendant 6 heures et démouler

Bon appétit!