



Desserts

Présentoir à dessert et dip au chocolat

Pour 8 personnes.

Ingrédients

100 grammes Le Biscuit Rose de Reims
350 grammes de mousse au chocolat
16 petites crêpes prêtes à l'emploi
6 macaron
6 cake (mini)
6 gaufres (mini, nature ou chocolat)
8 Melo Cake
150 grammes de fruits (au choix)

Pour le dip au chocolat

100 grammes de fromage à la crème (à température ambiante)
50 grammes de sucre en poudre
2 cuillères à soupe poudre de cacao
2 cuillères à soupe de lait
1 cuillère à café de extrait de vanille

Méthode de préparation

Disposez joliment toutes les douceurs sur un présentoir à gâteaux. Mélangez le fromage frais, le sucre glace, le cacao, le lait et la vanille jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Versez la sauce au chocolat dans un joli bol et placez-le près du présentoir à desserts.

Ustensiles de cuisine

Présentoir à gâteaux

