



Desserts

Gâteau deu d'artifices

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de Mix pour brownies Dr. Oetker
200 millilitres de glace fraise
200 millilitres crème glacée stracciatella
200 millilitres de crème fraîche
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
décors arc-en-ciel
bâtons feux d'artifice

Méthode de préparation

Préparez la pâte à brownies suivant les indications de l'emballage. Retirez les brownies du four et faites refroidir complètement. Coupez-les en rectangles de 5 x 3 cm.

Battez la crème avec le sucre en poudre. Sur les brownies déposez une boule de glace stracciatella et une boule de glace fraise. Remettez un brownie par-dessus. Mettez un peu de crème fouettée et saupoudrez avec les bonbons fantaisie. Enfoncez les bâtons feu d'artifice dans les gâteaux et allumez- les à table.

Conseil: Vous pouvez remplacer les bonbons fantaisie par des granulés de chocolat.

