

*** Gâteau à la Salade de Fruits ***

Pour 4 à 6 Personnes.

- 1) - 250 gr. de mascarpone
- 2) - 200 gr. de boudoirs
- 3) - 200 gr. de salade de Fruits
- 4) - 100gr. de sucre en poudre
- 5) - 2 jaunes d'œufs
- 6) - 2 cuillères à soupe de Rhum

- * Préparer la crème en mélangeant les jaunes d'œufs avec le sucre et le mascarpone.
- * Tremper les boudoirs avec modération dans le jus de fruit avec le rhum.
- * Tapisser le fond d'un plat ainsi que les côtés avec les boudoirs imbibés
- * Mettre sur les boudoirs une couche de crème, une couche de fruits et alterner Jusqu'à La fin des ingrédients et finir par une couche de Boudoirs.

*** DESSERT AU CHOCOLAT ***

- 1) Boite de LAIT Concentré sucré de 397 g. (Nestlé)
- 2) 1 tablette de CHOCOLAT NOIR (Nestlé)
- 3) 100 gr. de beurre
- 4) 1 Paquet de SPÉCULOS 250 gr.

- * Faire fondre le CHOCOLAT avec le Beurre, ajoutez le LAIT concentré.
- * Une fois le mélange bien lisse, vous ajoutez les biscuits écrasés.
- * Mettre du papier cuisson dans un plat et versez-y la préparation.
- * Mettre au réfrigérateur environ deux Heures.

Bon Appétit.