

## Gâteau choco-menthe glacé

### Ingrédients

125 ml (1/2 t.) de garniture à parfait au chocolat, réchauffée  
500 ml (2 t.) de garniture fouettée COOL WHIP (250 ml + 250 ml (1 t. + 1 t.))  
1 boîte (4 portions) de pouding instantané JELL-O au chocolat  
8 biscuits chocolatés à la menthe des Guides, hachés (environ 250 ml (1 t.))  
12 sandwiches à la crème glacée à la vanille

### Méthode

Versez la garniture au chocolat dans un bol de grandeur moyenne. Ajoutez 250 ml (1 t.) de garniture fouettée et mélangez avec un fouet jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajoutez la poudre de pouding instantané; brassez pendant deux minutes ou jusqu'à homogénéité. Ajoutez les biscuits hachés en mélangeant délicatement; mettez de côté.

Placez quatre sandwiches à la crème glacée, un à la suite de l'autre, sur une feuille d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po); déposez la moitié du mélange de garniture fouettée sur le dessus. Répétez ces deux étages et terminez avec les quatre derniers biscuits sandwiches. Glacez le dessus et les côtés avec la garniture fouettée mise de côté. Relevez les côtés de la feuille d'aluminium. Faites un double pli sur le dessus et les côtés pour sceller lâchement l'emballage.

Placez au congélateur pendant au moins quatre heures avant de servir. Sortez du congélateur et laissez à la température de la pièce un peu avant de servir pour ramollir légèrement le gâteau. Remisez le reste au congélateur.

Merci à Annette Gaucher, responsable, 40<sup>e</sup> unité de Guides d'Orleans, de nous avoir transmis cette délicieuse recette.