

Chocolatés à la menthe DES GUIDES

L'avenir des filles, préparé avec amour

GÂTEAU DE LA POLICIÈRE BOBBI

Bobbi est policière à la ville de Regina. Elle vient de l'Île-du-Prince-Édouard. Nous sommes devenues des amies et elle est venue rencontrer notre unité de Sparks pour enseigner la sécurité dans la rue et apporter son aide au programme. Je lui ai donné une boîte de biscuits à la menthe des GGC en remerciement! La semaine suivante elle a apporté ce magnifique gâteau à notre réunion.



Ingrédients

1 boîte de mélange à gâteau (choisissez votre mélange favori et suivez la recette sur la boîte)

1 rangée de biscuits chocolatés à la menthe des Guides

1500 ml (6 tasses) de crème ou de succédané de crème à fouetter

Méthode

Suivez les instructions du mélange à gâteau et faites cuire le gâteau dans deux moules ronds.

Laissez refroidir et coupez chaque étage en deux pour faire quatre étages.

Fouettez la crème ou le succédané de crème.

Ajoutez une rangée de biscuits à la menthe finement hachés à la crème fouettée ou au succédané de crème fouetté.

Étendez le mélange fouetté entre chaque étage, puis couvrez le gâteau avec le reste.

Placez les autres biscuits à la menthe verticalement tout autour du dessus du gâteau.

TRUC : J'utilise le succédané de crème à fouetter. Une fois la consistance ferme obtenue, j'ajoute graduellement 125 ml (1/2 t.) de sucre à glacer. De cette façon, le glaçage ne perd pas sa consistance fouettée comme le ferait la vraie crème à fouetter.

BON APPÉTIT!

Annette Lang, coprésidente, Relations publique, Région de Regina, responsable d'une unité de Sparks et formatrice