

Dessert fourré glacé au caramel

Donne 8 à 10 portions

2 ½ tasses de crème épaisse, froide
¼ tasse plus 1 c. à soupe de sucre glace
2 c. à soupe de **Mélange à dessert Simple Indulgence™ au caramel**
1 c. à thé d'extrait de vanille
24 gaufrettes au chocolat
10 barres de caramel au chocolat, hachées

Dans un petit Bol étonnant, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le sucre glace et le **Mélange à dessert Simple Indulgence™ au caramel**. Continuer à mélanger tout en ajoutant la crème épaisse froide et l'extrait de vanille. Fermer le bol avec le couvercle et réfrigérer pendant 15 minutes.

Étaler 1 c. à soupe de garniture à base de crème fouettée sur le dessus de chaque gaufrette. Les empiler les unes sur les autres par groupes de 6, afin d'obtenir 4 piles complètes.

Disposer les piles de gaufrettes garnies sur le côté (bout à bout) sur un plat de service, et couvrir le dessus et les côtés du reste de garniture à base de crème fouettée. Couvrir de film plastique et réfrigérer jusqu'à 6 heures ou toute la nuit pour obtenir les meilleurs résultats.

Avant de servir, retirer le film et saupoudrer le dessus et les côtés de barres de caramel au chocolat, hachées. Le gâteau peut être réfrigéré jusqu'à 2 jours avant d'ajouter la garniture.