

Le gâteau- trésor

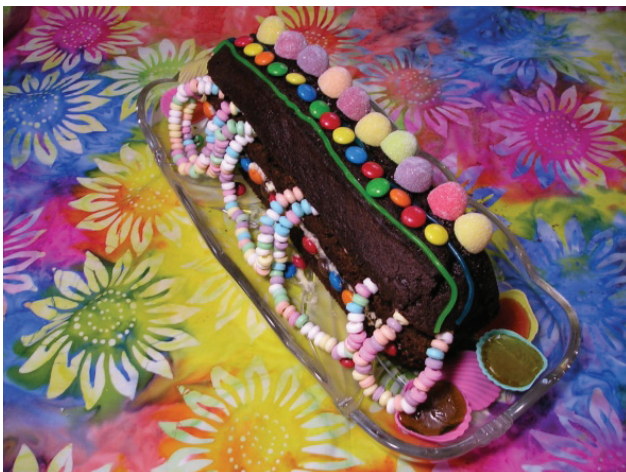
Ingrédients

- Un cake fait ou acheté
- Le glaçage qui sert de « colle » à bonbon à
- faire à l'avance : (75 gr de beurre ramolli, 150 gr de sucre glace, du jus de citron)
- Des bonbons à coller sur le « coffre » et des colliers de bonbons pour mettre à l'intérieur.



Etapes de préparation

- Couper le tiers supérieur du cake.
Il servira de couvercle
- Pour le glaçage : battre le beurre et le sucre glace. Rajouter quelques gouttes de jus de citron.



- Coller avec le glaçage de petits bonbons tout autour du couvercle et du coffre.
- Poser les colliers et mettre le « couvercle » par-dessus.
- C'est prêt !