

Gâteau fantasia aux fruits

35 min 

1 

Ingrédients

1 gâteau Fantasia Schär.

Ingrédients pour la crème : 30 g Mix C Schär, 500 ml de lait, 100 g de sucre, 1 gousse de vanille, 4 jaunes d'œufs.

Ingrédients pour la décoration : Confiture d'abricots à volonté, 6 feuilles de gelée transparente pour pâtisserie, 400 g de fruit frais, amandes morcelées.

Préparation

Mettez 2 cuillerées à soupe de lait de côté, faites chauffer le reste du lait. Mélangez bien dans une terrine la farine, les jaunes d'œufs et les 2 cuillerées à soupe de lait. Ajoutez le lait très chaud, remettez sur le feu et continuez de remuer jusqu'à épaississement. Retirez la gousse de vanille et faites refroidir au réfrigérateur. Coupez le gâteau en deux parties, tapissez-en une moitié de crème et posez l'autre dessus. Étendez une fine couche de confiture sur la surface et décorez avec les fruits. Faites dissoudre lentement les feuilles de gélatine dans une casserole avec env. 100 ml d'eau, puis versez le liquide sur les fruits en répartissant bien avant de décorer d'amandes effilées. Faites bien refroidir avant de servir.

