



10^e ANNIVERSAIRE DES JOURNÉES DE LA PERSÉVÉRANCE SCOLAIRE

GÂTEAU DES PERSÉVÉRANTS

<< L'ACTIVITÉ, SOUTIENUE DE LA PERSÉVÉRANCE, VIEN
À L'AIDE DU BON SENS ET DE LA RÉFLEXION, À BOUT
DE FAIRE DES MERVEILLES >>

comme ce MA GNI FI QUE gâteau de la persévérance !

* Citation de Pierre-Jules Stahl



INGRÉDIENTS

- 2 paquets (format de 2 étages chacun) de préparation pour gâteau blanc, divisée
- 2 tasses de travail
- 1 brin de volonté
- 1 bonne dose de ténacité
- 12 c. à soupe (1/2 paquet de 85 g) de poudre pour gelée Jell-O à la lime (3 pour chaque gâteau) et des gouttes de colorant alimentaire vert
- 2 feuilles d'assiduité
- 2/3 tasse de crème sure
- 2 doigts de constance
- 2/3 tasse de produit de fromage à la crème Philadelphia
- 1 pot (1 litre) de garniture fouettée Cool Whip, décongelée (ici aussi, vous pouvez y ajouter quelques gouttes de colorant vert !)

PRÉPARATION

- Chauffer le four à 350 °F.
- Graisser et enfariner 2 moules ronds de 9 po; tapisser le fond de papier sulfurisé.
- Préparer la pâte à gâteau des 2 paquets selon le mode d'emploi sur l'emballage. Ajouter la poudre pour gelée à la lime à la pâte dans le bols bien mélanger. Incorporer quelques gouttes de colorant alimentaire vert.
- Verser dans les quatre moules préparés.
- Bien mélanger le travail et de volonté
- Faire cuire de 28 à 30 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules 15 min. Démouler; mettre sur des grilles et laisser refroidir complètement.
- Ajouter la ténacité et l'assiduité
- Répéter les étapes avec le reste de la pâte à gâteau et des poudres pour gelée, en lavant les moules entre les utilisations.
- Mélanger la crème sure et le sucre dans un grand bol jusqu'à homogénéité ; incorporer délicatement la garniture Cool Whip. Empiler les étages de gâteau sur une assiette de service, en étalant 1/3 t de mélange à la garniture Cool Whip entre les étages. Glacer le dessus et les côtés du reste du mélange. Réfrigérer 2 h.
- Saupoudrer abondamment de constance et servir.

BON APPÉTIT !



LA PERSÉVÉRANCE EST L'INGRÉDIENT SECRET DE LA RÉUSSITE !

