

Gâteau au chocolat et aux éclairs caramels

Un gâteau au chocolat
rempli d'éclairs caramels
mous



www.werthers-original.ca

Ingrédients

- 36 bonbons (232 g) éclairs caramels mous Werther's Original, déballés
- ½ tasse de lait 1 % (divisée en deux)
- Préparation pour gâteau au chocolat
- Sucre à glacer, au goût

Temps de préparation:

20 minutes

Portions: 10 à 12

Méthode

1. Préparer la préparation pour gâteau et la faire cuire dans un moule Bundt.
2. Laisser refroidir 30 minutes, sans démouler, puis percer des trous à travers le gâteau à l'aide du manche d'un fouet ou d'une cuillère en bois.
3. Déballer 18 bonbons éclairs caramels mous Werther's et les mettre dans une casserole.
4. Ajouter ¼ de tasse de lait, puis faire fondre à feu doux en remuant.
5. Remplir les trous du gâteau avec le mélange fondu.
6. Mettre le gâteau au réfrigérateur et le laisser refroidir complètement, de 30 à 60 minutes.
7. Démouler le gâteau et le placer sur une assiette de service.
8. Déballer 18 bonbons éclairs caramels mous Werther's et les mettre dans une casserole.
9. Ajouter ¼ de tasse de lait, puis faire fondre à feu doux en remuant.
10. Verser en filet sur le dessus du gâteau.
11. Saupoudrer de sucre à glacer.