

# *Bûche de gaufrettes au chocolat*

*Recette de Lise Lemieux*

## *Ingrédients :*

- 1 tasse de crème à fouetter 35%*
- 1 c. à table de sucre*
- ½ c. à thé de vanille*
- 1 paquet de gaufrettes au chocolat (chocolat Wafers) de M. Christie*
- Cerises au Maraschino*

## *Préparation :*

*Faire refroidir préalablement le bol; fouetter la crème.*

*Ajouter le sucre. Ajouter l'essence de vanille à la crème fouettée.*

*Étaler environ 1 c. à thé de crème fouettée sur chaque gaufrette.*

*Constituer des petits tas de 6.*

*Placer les petits tas de gaufrettes bout à bout sur un plat de service.*

*Donner au gâteau la forme d'une bûche.*

*Garnir le dessus et les côtés de la bûche avec le reste de crème fouettée.*

*Décorer de grains de chocolat, de chocolat gratté ou de cerises confites.*

*Réfrigérer pendant au moins 4 heures.*

*Couper en tranches, diagonalement (8 à 10 tranches).*

*Peut-être décoré de cerises au Maraschino ou de copeaux de chocolat ou autre.*

*Sortir la bûche au moins 10-15 minutes avant de servir.*