

# Gâteau étagé Jello

Portions : 20 ~ Préparation : 50 minutes ~ Temps de repos : 2h30



## Ingrédients

- 6 paquets de Jello
- 4 1/2 c. à soupe de gélatine sans saveur
- 1 canne lait condensé, Eagle Brand© ou autre marque
- Eau bouillante
- Eau froide

## Préparation

1. Prévoyez un bon 4 h avant que le gâteau ne soit prêt et figé. Ne vous inquiétez pas, vous ne travaillerez pas pendant 4 h sans relâche.
2. Mélanger la poudre de Jello, de la couleur qu'on souhaite voir apparaître au-dessus du gâteau, avec 1/2 c. à table de gélatine.
3. Ajouter 1 tasse d'eau bouillante et bien mélanger pour dissoudre la poudre.
4. Attendre que le mélange soit à la température de la pièce avant de verser dans le moule (le résultat est superbe dans un moule à cheminée).
5. Placer le moule au frigo et réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit ferme (environ 20 minutes).
6. Pendant ce temps, mélanger le lait condensé avec 1 tasse d'eau bouillante.
7. Dans un bol, saupoudrer 2 c. à table de gélatine sur 1/2 tasse d'eau froide et laisser reposer environ 2 minutes.
8. Ajouter 1/2 tasse d'eau bouillante et bien brasser pour dissoudre.
9. Ajouter la gélatine dissolue au mélange de lait condensé. Bien mélanger.
10. Attendre que ce mélange soit à température de la pièce avant d'en verser 1/5 sur l'étage de Jello refroidi.
11. Replacer au frigo et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit ferme.
12. Répétez la première étape avec les autres boîtes de jello, en ajoutant une couche de lait condensé entre chaque couleur.
13. Pour démouler, tremper le moule dans de l'eau très chaude, 3-4 secondes à la fois.

## Bon à savoir

14. Utiliser un moule à cheminée, mais vous pourriez très bien utiliser n'importe quel bol transparent, ou même plusieurs petits bols.
15. Respectez le délai de refroidissement de 20 minutes entre chaque couche. Pas plus, pas moins, sinon votre mélange de lait condensé risque de commencer à figer.
16. Attention au démoulage. Trempez votre moule dans l'eau chaude, 3-4 secondes à la fois.