

## Cubes vanillés

### Pâte

4 oeufs  
 60 g de sucre glace  
 1 sachet de sucre vanillé Bourbon  
 Dr. Oetker  
 60 g de sucre  
 1 sachet de Pudding Crème Vanille  
 Dr. Oetker  
 80 g de farine

### Pour fourrer

2,5 dl de lait  
 1 sachet de Pudding Crème Vanille  
 Dr. Oetker  
 4 feuilles de gélatine Dr. Oetker  
 2 c. à soupe d'eau  
 2,5 dl de crème

### Pour décorer

1 sachet de glaçage blanc Dr. Oetker  
 un peu de glaçage foncé Dr. Oetker



### Préparation:

Battre en crème les jaunes d'oeufs, le sucre glace et le sucre vanillé. Monter les blancs et le sucre en neige ferme et incorporer délicatement à la masse. Mélanger la farine et le pudding en poudre, tamiser sur la masse et incorporer. Étaler le tout régulièrement sur la plaque préparée (env. 30 × 35 cm) et cuire à mi-hauteur du four préchauffé pendant env. 12 minutes.

Renverser immédiatement le biscuit sur un papier pour la cuisson saupoudré de sucre et détacher délicatement le papier du dessus.

Pour fourrer, préparer le pudding avec le lait suivant les instructions du sachet. Laisser refroidir en remuant plusieurs fois. Préparer la gélatine suivant les instructions du sachet, la diluer dans l'eau et l'incorporer au pudding refroidi. Fouetter la crème et l'incorporer à la masse.


Trancher le biscuit horizontalement en trois fonds. Les fourrer avec la crème, les assembler et mettre au frais pendant 1 heure.

Faire fondre les glaçages suivant les instructions du sachet. Napper la pâtisserie de glaçage blanc, dessiner à volonté un motif avec un racloir dentelé et découper en cubes. Verser le glaçage foncé sur un papier pour la cuisson. Découper des étoiles et décorer les dés à la vanille.

### Degré de difficulté:




### Mise en place et préparation:

 env. 45 minutes  
 (sans repos au frais)

### Cuisson:

Tapisser une plaque de papier pour la cuisson

 env. 12 minutes

Four trad.	200 °C préchauffé
Air chaud	180 °C préchauffé
Gaz	4 préchauffé