

# Gâteau rose

## Ingrédients

1 paquet Jello 6 onces fraises  
1 1/2 tasse d'eau bouillante  
1 chopine de crème 35%  
15 onces de fraises congelées  
1 préparation gâteau des anges

## Préparation

Couper l'épaisseur du gâteaux des anges en 3 tranches

Dissoudre le Jello à l'eau. Ajouter fruits et jus, plus ou moins décongelés. Fouetter la crème. Mélanger la crème, le jello et les fruits. Graisser un grand moule (de préférence moule à gâteau des anges avec le centre qui se retire). Mettre une tranche du gâteau au fond; Ajouter 1/3 de la préparation liquide. Recommencer 3 fois. Refroidir toute la nuit. Pour démouler, tremper 15 secondes dans l'eau bouillante. Conserver le gâteau au réfrigérateur