

Pop Corn Cake *ou gâteau de pop corn*



Pour 1 moule style kougloff :

100 g de pop-corn éclaté

200 g de smarties® (*ça tiendra mieux que les M&Ms® !*)

100 g de guimauve

100 g de chocolat blanc

60 g de beurre

2 CS d'huile neutre

- Dans un grand saladier, mettre les pop corn éclatés et les bonbons au chocolat.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre, l'huile, les guimauves et le chocolat blanc (Attention, ça devient très très collant, une fois fondu !!!).
- Verser la pâte obtenue dans le saladier, sur les pop corn et mélanger immédiatement (ça refroidit assez vite et alors, il est compliqué de mélanger correctement l'ensemble...).
- Verser la préparation dans un moule en silicone huilé et mettre au frais pendant 1 heure.
- Démouler sur un plat de service et laisser sécher à l'air libre (c'est assez rapide !).

Je vous conseille d'utiliser des mini Smarties, plutôt que des M&Ms, car au final, ces derniers trop gros et on tendance à tomber tout seul ou au découpage... De plus petits bonbons s'incorporeront plus facile au mélange.

Il faut mélanger la pâte de guimauve très rapidement aux pop corn, car ça refroidit vite et une fois figé, difficile de tout amalgamer... Ici j'ai dû passer mon saladier 30 sec au micro-onde, pour continuer à mélanger !

BET
sandra