



## You need

for 8 people



### ice cream cones

cornets de glace en gaufrette



### 200 g chocolate

200 g chocolat à pâtisserie



### aluminium foil

une grande feuille de papier aluminium



### desiccated coconut

noix de coco en poudre

### pearl sugar

sucre perlé



### chocolate cake

gâteau au chocolat

# Christmas tree cake

Un gâteau de Noël enneigé

À toi de réaliser ces beaux sapins en chocolat pour Noël!



**1** Cut the ice cream cones into different sizes. Then melt the chocolate in a bain marie.

Coupe les cônes à différentes hauteurs. Fais fondre le chocolat au bain-marie.



**2** Cover the cones with the melted chocolate. Leave to dry on aluminium foil.

Verse le chocolat fondu dans une assiette creuse. Glisse deux doigts dans les cônes pour les tremper dans le chocolat. Fais les sécher sur le papier alu.



**3** Roll the cones in the pearl sugar and desiccated coconut. Leave to harden for one hour.

Roule chaque cône dans une assiette de sucre perlé ou de noix de coco. Laisse durcir le chocolat pendant une heure.



**4** Place the cones on the chocolate cake. Cover with desiccated coconut.

Pose les cônes soit sur un gâteau au chocolat, soit sur une assiette de présentation que tu auras recouverte de neige (noix de coco). Ton gâteau est prêt!