



## Gateau Coton

Pamuk Pasta



1 gâteau prêt  
2,5 tasses de lait  
1 grande tasse de sucre  
1 œuf  
1 cuillère à soupe de fécule de maïs  
1 cuillère à soupe de farine de riz  
1 paquet de vanille  
1 cuillère à café de beurre  
Pour mouiller :  
½ verre d'eau  
1 cuillère à soupe de marmelade  
Pour la surface :  
1 banane  
Pour la garniture:  
350-400 gr de pismaniye

- # Rajoutez un oeuf dans une casserole puis mélangez. Rajoutez du lait, du fécule de maïs, de la farine de riz et du sucre. Mélangez l'ensemble.
- # Mélangez la crème à moyenne température jusqu'à qu'elle soit à point. Rajoutez du beurre et de la vanille juste avant de retirer du feu.
- # Mélangez l'eau et la marmelade. Versez la moitié du mélange sur le premier étage du gâteau.
- # Mettez un peu plus de la moitié de la crème sur le gâteau. Puis mettez des tranches de bananes coupés finement.
- # Placez le deuxième étage du gâteau. Versez le sirop qui reste. Mettez la crème qui reste dessus.
- # Collez le pismaniye sur la surface et sur les côtés du gâteau.
- # Faites reposer pendant 1 heure puis servez.

**N-B;** Vous pouvez rajouter des fraises, des kiwis ou des pêches pour enrichir.