Gâteau Kumbet

Kümbet Pasta

1 gâteau au chocolat prêt
1 tasse de lait
Pour l'intérieur:
1 sachet de crème en poudre
1 tasse de lait
1 tasse de café de noix de coco
1 banane
Pour la surface:
1 paquet de carrés de chocolat
1 cuillère à soupe de margarine

Couvrez le fond et les cotes du grand bol de mélange avec du papier stretch.
Placez le premier étage du gâteau, puis versez la moitié du lait tout doucement.
Mettez dans un autre bol, de la crème chantille et du lait froid. Mélangez avec un mixer jusqu'à qu'il devient gras.
Rajoutez des bananes coupés en forme de cubes et de la noix de coco. Mélangez l'ensemble.
Versez sur le gâteau placé dans le bol.
Fermez le deuxième étage du gâteau dessus, puis versez le lait qui reste.
Fermez le papier stretch qui déborde sur le gâteau puis placez au réfrigérateur et laissez attendre pendant 1 nuit.
Le lendemain, ouvrez le papier stretch, puis tournez sur une assiette plate.
Mettez dans un bol de sauce, du beurre et du chocolat. Faites fondre à très basse température jusqu'à qu'il devient liquideux.
Versez le mélange fondu sur le gâteau, puis saupoudrez de la noix de coco.
Laissez attendre au réfrigérateur pendant 1 heure pui servez.

N-B: Vous pouvez utiliser de la crème foncée à la place de la crème chantille.