10000. Recette de gateau

10000. Tarif Pastası

5 d'œufs
5 tasse de café
1 tasse de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de cacao
1 paquet de levure
Pour la crème:
2 tasses de lait
Une demi-tasse de café de farine de riz,
½ d'amidon
½ de café de cacao
1 tasse de café de sucre granulé
1 œuf
1 paquet de vanille
Pour le milieu :
1 banane moyenne
1 kiwi moyen
1 tasse de thé de chocolat concassé
Pour tremper :
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à soupe de sucre granulé
1 cuillère à café de café en granule
Pour le haut:
1 paquet de poudre à crème chantilly
1 tasse de lait froid
Pour la garniture:
4 lokoums
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 poignée de perles de sucre
½ paquet de chocolat fondu

Préparez pour commencer, la pandispanie. Mettez dans un bol creux, le sucre en poudre et l'oeuf puis mélangez avec un mixeur jusqu'a qu'elle blanchit.
Rajoutez la farine, le beurre fondu, le cacao et la levure puis mélangez un petit moment.
Versez dans un plat de gateau huilé non troué o milieu, le mélange. Mettez dans un four préchauffé a 160 degrés. Laisser cuire jusqu'au gonflage du gateau.
Préparez la creme pendant que le gateau refroidit. Ajoutez et mélangez dans une dans une casserole le lait frais, le sucre en poudre, l'oeuf, la farine de riz, la levure et le cacao.
Installez la creme sur le four, mélangez régulierement. Retirez du feu et ajoutez la vanille.
Mélangez la creme de temps en temps pour la refroidir. Coupez le gateau en 3 morceaux pour obtenir 3 étages.
Mélangez les ingrédients de trempage, puis versez petit-a-petit entre les étages.
Mettez la moitié de la creme sur le 1er étage du gateau. Rajoutez le chocolat concassé, le kiwi et la banane coupé en petit morceaux.
Reposez le 2eme étage sur la creme. Rajoutez la creme restant et les autres ingrédients de la meme façon. Ajoutez la derniere couche de gateau.
Mélangez ensuite la creme chantilly en poudre et le lait frais avec un mixeur pour transformer en creme. Laissez un peu moins de la moitié pour la décoration.
Versez la creme sur le gateau a l'aide d'un couteau.
Mettez la creme chantilly separe dans une pompe a creme. Faites des vagues sur les bords du gateau.
Réunissez les lokoums. Pétrissez-les avec les bouts de doigts. Élargissez les lokoums sur endroit ou vous mettrez du sucre en poudre. Coupez avec une moule en forme de fleur.
Serrez les lokoums en fleurs dans votre paume de mains pour donner une forme. Ajoutez au milieu les sucres en perles.
Ajoutez les fleurs sur le gateau. Saupoudrez les sucres en perle sur le gateau.
Mettez le chocolat fondu dans la pompe et ecrivez les mots que vous souhaitez.
Laisser reposer le gateau pendant 4-5 heures pour le gateau est prêt.

N-B: Cette recette est la 10000eme recettes de lezzetler.com. Pour fêter notre 10000 eme recette, j’ai fait un gateau et je l’ai nominé 10000eme recette de gateau. Banu Atabay.

© ml.md (Français) Recette #: 25 | Nom de la recette: 10000. Recette de gateau | l'Histoire : 24.04.2024 - 10:05