



Gâteau Au Chocolat Facile

Kolay Çikolatalı Pasta



1 gâteau prêt
1 paquet crème chantilly en poudre
1 tasse de lait froid
1.5 paquet de chocolat noir (120 g.)
1 cuillère à soupe de cacao
Pour mouiller ;
1 tasse de thé de lait

- # Râpez le chocolat sorti du réfrigérateur.
- # Mélangez la crème chantilly avec 1 tasse de lait jusqu'à qu'elle devienne gras. Rajoutez du cacao puis mélangez.
- # Coupez le gâteau prêt en largeur. Mouillez avec 1 tasse à thé de lait. Mettez la moitié de la crème dans le premier étage du gâteau. Mettez la moitié du chocolat râpé sur la crème, puis fermez avec l'autre morceau de gâteau.
- # Mettez la crème chantilly qui reste sur le gâteau et autour.
- # Saupoudrez le chocolat râpé dessus en appuyant légèrement. Prenez le gâteau sur une assiette.
- # Mettez le gâteau au réfrigérateur. Laissez attendre 1 nuit puis vous pouvez servir.

N-B; Si vous voulez de morceau de chocolat plus grand, vous pouvez utiliser la partie chips de la râpe.