



Gâteau Mouillé Pièce

Adet Yaş Pasta



3 œufs
2,5 tasse de thé de sucre en poudre
2,5 tasse de thé de farine tamisée
1 cuillère à soupe de cacao
1 cuillère à soupe de beurre
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
1 tasse de lait
une pincée de sel
Pour la crème ;
2 tasses de lait
1 tasse de sucre granulé
1,5 cuillères à soupe de cacao
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
1 cuillère à soupe de farine
1 paquet de vanille
1 cuillère à soupe de margarine
Pour la surface ;
Noix de coco
Pistaches finement broyées

- # Mettez dans un bol creux, des oeuf et du sucre, puis mélangez jusqu'à que le mélange soit blanc.
- # Mettez de la margarine et du lait puis continuez à mélanger.
- # Rajoutez les ingrédients qui reste, puis versez dans un plat de cuisson carré en mélangeant légèrement.
- # Placez au four préchauffé à 170 degrés et laissez cuire au pendant 35-40 minutes.
- # Laissez refroidir le gâteau pendant 2 heures puis coupez du milieu en largeur.
- # Pour la crème, mettez dans une casserole, du lait, du sucre, du cacao, de l'amidon de blé et de la farine. Faites cuire à moyenne température.
- # Quand la crème sort des bulles, rajoutez de la vanille et du beurre. Mélangez puis retirez du feu.
- # Mélangez de temps en temps pour que la surface ne se solidifie pas.
- # Mettez la moitié de la crème sur le premier étage. Placez le deuxième étage puis étalez la crème qui reste.
- # Coupez le gâteau à la forme de boîte d'allumette.
- # Placez chaque morceaux sur du papier de gâteau, puis décorez avec des pistaches broyées.

N-B; Vous pouvez préparer ce gâteau avec de la crème chantille prête ou avec un gâteau prêt.