



Gâteau Aux Dames

Damali Pasta



1 gâteau au chocolat
1 gâteau simple
2 paquets de poudre à crème
2 tasses de lait froid
2 bananes
Pour mouiller :
1 tasse de lait
Pour décorer:
1 carré de chocolat
2 kiwis

- # Mélangez le lait et la crème chantille puis mettez au réfrigérateur.
- # Pour coupez les gâteaux avec une forme, prenez une tasse et une assiette de gâteau.
- # Placez une tasse pile au milieu du première étage du gâteau puis coupez le contour avec un couteau pointu.
- # Placez l'assiette de dessert sans enlever la partie coupé, puis coupez le contour de l'assiette.
- # Coupez de la même manière, les 3 étages du gâteau. Chaque gâteau est coupé en 3 morceaux. 1 centre, 1 cercle et 1 cercle extérieur.
- # Prenez le premier centre au cacao, placez le cercle sans cacao, puis le cercle extérieur au cacao.
- # Pour le deuxième étage, mettez sur la partie centrale au cacao, la partie centrale simple. Puis mettez sur le cercle simple, le cercle au cacao.
- # Versez du lait sur le gâteau. Mettez quelques cuillère de crème chantille dessus puis placez des morceaux de bananes.
- # Versez du lait sur le gâteau, mettez de la crème chantille puis placez des morceaux de bananes.
- # Faites la même chose pour les quatrièmes et cinquièmes gâteau.
- # Mettez de la crème chantille au dessus et aux côtés. Râpez du chocolat au dessus du gâteau.
- # Mettez des kiwis coupés en rond, sur les côtés du gâteau.
- # Laissez attendre le gâteau au réfrigérateur pendant 1 nuit. Servez le lendemain.

N-B; Vous pouvez préparez de la même manière un cake où vous pouvez utiliser de la marmelade au lieu de la crème.