



Gâteau Aux Fruits

Meyveli Yaş Pasta



1 gâteau prêt
Pour la crème :
2,5 tasses de lait
1,5 tasse de thé de sucre granulé
1,5 cuillère à soupe de fécule de maïs
1,5 cuillères à soupe de farine
1 paquet de vanille
1 cuillère à soupe de cacao
Pour les étages ;
2 kiwis
1 banane
Pour mouiller ;
1,5 cuillères à soupe de marmelade
1 tasse d'eau
Pour la surface et les bords ;
1 paquet de poudre de crème
1 tasse de lait
2 kiwis
1 petit paquet de chocolat

- # Préparez la crème en premier. Mettez dans une casserole, du lait froid, du fécule, de la farine et du sucre. Mélangez puis placez au feu et mélangez régulièrement jusqu'à qu'il devient gras.
- # Rajoutez de la vanille avant de retirer du feu puis mélangez. Retirez du feu puis mélangez.
- # Coupez le gâteau prêt latéralement en 3 morceaux. Mélangez le lait et la pandispanie en poudre. Coupez les bananes et les kiwis en petit morceaux.
- # Rajoutez 2-3 cuillères de crème chantilly dans la crème refroidie.
- # Mettez la moitié de la crème dans un autre bol, rajoutez du cacao puis mélangez. Rajoutez les morceaux de bananes.
- # Rajoutez des kiwis dans la crème qui reste de l'autre côté.
- # Mélangez l'eau et la marmelade. Mouillez le première étage avec 1/3 de sirop. Versez la crème au kiwis au milieu de façon à ne pas faire dépasser vers les côtés.
- # Placez le deuxième étage puis mouillez avec l'eau à la marmelade. Versez la crème aux bananes de façon à ne pas faire dépasser.
- # Mettez le dernière étage, mouillez avec ce qui reste puis rajoutez la crème sur la surface et sur les côtés à l'aide d'un couteau.
- # Épluchez les kiwis, coupez en petit morceaux puis collez sur les côtés du gâteau.
- # Enfin, râpez le chocolat avec la grosse partie du râpe, sur les côtés.
- # Placez au réfrigérateur, laissez attendre une nuit puis servez.

N-B; La crème chantilly rajouté dans la crème, permet de rendre la crème plus glissante et brillante.