



## Gâteau Au Raisin

Üzümlü Pasta



1 gâteau prêt  
Sirop pour mouiller:  
1 tasse de lait  
1 cuillère à soupe de cacao  
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé  
1 cuillère à café de cannelle  
Pour le crème:  
2 tasses de lait  
1 tasse de farine  
1 tasse de sucre  
1 paquet de vanille  
½ paquet de poudre à crème  
Pour l'intérieur:  
1 tasse de raisins secs  
1 tasse de noix concassées  
Pour la surface:  
4 cuillères à soupe de noix concassées.

- # Mouillez les raisins secs dans l'eau tiède.
- # Pour la crème, mélangez 2 tasses de lait, du sucre et de la farine dans une casserole. Mélangez régulièrement.
- # Rajoutez de la vanille juste avant de retirer la crème du feu. Mettez de coté puis mélangez de temps en temps pour qu'il refroidisse.
- # Mélangez pour le sirop, du lait, du cacao, du sucre et de la cannelle.
- # Versez la moitié du sirop sur le premier étage du gâteau. Mettez la moitié de la crème.
- # Placez du raisin, et des noisettes.
- # Placez le deuxième étage du gâteau au dessus. Mouillez avec le sirop qui reste.
- # Rajoutez dans la crème qui reste, de la crème chantille en poudre et 1 tasse de thé d'eau. Mélangez l'ensemble.
- # Mettez sur la surface et sur les côtés du gâteau. Saupoudrez enfin des noisettes sur la surface.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant 4 heures.

**N-B;** La crème chantille rajouté, permet d'obtenir une crème plus lisse.