



Fond Noir

Dibi Kara



1 litre de lait
2 tasses d'eau
1 tasse de sucre granulé
2 cuillères à soupe de farine de riz
4 cuillère à soupe de fécule
2 cuillères à soupe pleine de cacao
1 œuf
1 paquet d'amidon
1 zeste de citron
1 cuillère à soupe de beurre de petit déjeuner
2 paquets de biscuits au chocolat
Pour la surface;
1 chocolat carré

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, de l'eau fraîche, du fécule, de la farine de riz, un oeuf et du sucre. Mélangez l'ensemble.
- # Placez la casserole à moyenne température. Faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez 1 minutes avant de retirer du feu, du beurre, du zeste de citron et de la vanille. Laissez reposer pendant 10 minutes.
- # Mouillez un plat carré en verre. Étalez environ 1 louche de crème au cacao.
- # Placez les biscuits cote à cote. Étalez 4-5 louches de crème.
- # Remettez de la crème. De cette façon, vous obtenez 3 étages de biscuits et de crème.
- # Placez le dessert au réfrigérateur et laissez reposer pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, râpez le chocolat avec la grosse partie de la râpe.
- # Servez en coupant à la forme carré.

N-B; La forme de ce dessert est plus moelleux qu'un gâteau. Pour cela, la forme pourrait ne pas être nette.