



Gâteau Kumbet

Kümbet Pasta



- 1 gâteau au chocolat prêt
- 1 tasse de lait
- Pour l'intérieur:
- 1 sachet de crème en poudre
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de café de noix de coco
- 1 banane
- Pour la surface:
- 1 paquet de carrés de chocolat
- 1 cuillère à soupe de margarine

- # Couvrez le fond et les cotes du grand bol de mélange avec du papier stretch.
- # Placez le premier étage du gâteau, puis versez la moitié du lait tout doucement.
- # Mettez dans un autre bol, de la crème chantille et du lait froid. Mélangez avec un mixer jusqu'à qu'il devient gras.
- # Rajoutez des bananes coupés en forme de cubes et de la noix de coco. Mélangez l'ensemble.
- # Versez sur le gâteau placé dans le bol.
- # Fermez le deuxième étage du gâteau dessus, puis versez le lait qui reste.
- # Fermez le papier stretch qui déborde sur le gâteau puis placez au réfrigérateur et laissez attendre pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, ouvrez le papier stretch, puis tournez sur une assiette plate.
- # Mettez dans un bol de sauce, du beurre et du chocolat. Faites fondre à très basse température jusqu'à qu'il devient liquideux.
- # Versez le mélange fondu sur le gâteau, puis saupoudrez de la noix de coco.
- # Laissez attendre au réfrigérateur pendant 1 heure puis servez.

N-B: Vous pouvez utiliser de la crème foncée à la place de la crème chantille.