



Les Étoiles Proches

Yakın Yıldızlar



3 étages de pastaban simples
1 tasse de lait
Pour la crème;
3 tasses de lait
1 œuf
3 cuillères à soupe de cacao
1 tasse de sucre granulé
1 tasse d'amidon
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à café de beurre
1 paquet de vanille
1 tasse de pépites de chocolat
Pour la surface:
1 cuillère à soupe de sucre en poudre

- # Cassez un oeuf dans une casserole pour la crème. Rajoutez du sucre puis mélangez un petit instant.
- # Rajoutez de la farine, de l'amidon, du lait froid et du cacao. Mélangez l'ensemble.
- # Placez la crème à moyenne température. Faites cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à obtenir un forme épais.
- # Rajoutez du beurre et de la vanille juste avant de retirer du feu.
- # Laissez attendre pendant 20 minutes pour le refroidissement en mélangeant de temps en temps.
- # Prenez pendant ce temps, le premier étage du pastaban, coupez 10 étoiles avec la moule en forme d'étoile.
- # Saupoudrez beaucoup de sucre en poudre sur les étoiles. Laissez attendre de côtés pendant un petit moment.
- # Rajoutez des pépites de chocolat dans la crème refroidie puis mélangez.
- # Prenez le deuxième étage, versez ½ tasse de thé de lait.
- # Mettez la moitié de la crème préparée dessus, sans déborder.
- # Placez le dernier étage puis versez le lait qui reste. Mettez la crème qui reste sur le gâteau sans déborder.
- # Laissez enfin, les étoiles sur le gâteau.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure, puis servez.

N-B; La crème doit avoir une forme épaisse et solide.