



## Gâteau Qui Pleure

Ağlayan Kek



4 œufs  
1 tasse de sucre en poudre  
2 cuillères à soupe de cacao  
1 tasse de café de lait  
1,5 tasses de farine  
1 sachet de poudre à pâte  
1 paquet de vanille  
Pour humidifier:  
1,5 tasses de lait  
Pour la surface:  
1 sachet de poudre de crème  
1 tasse de lait froid  
Pour la sauce:  
2 tasses d'eau  
1 tasse de sucre  
2 cuillères à soupe de cacao  
2 cuillères à soupe de farine

# Mettez dans bol de mélange, des oeufs et du sucre en poudre. Éplandez jusqu'à que le mélange devient tout blanc.

# Laissez du lait dessus puis mélangez un petit instant.

# Rajoutez de la farine, du cacao, de la levure et de la vanille.

# Mélangez puis versez dans une moule de gâteau huilé ou dans plat de cuisson huilé.

# Laissez cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant 45 minutes.

# Faites cuire la sauce ; Mélangez dans une casserole, de l'eau froide, de du sucre, de la farine et du cacao. Laissez refroidir.

# Laissez reposer le gâteau pendant 15 minutes, après la sortie du four. Puis versez 1,5 tasse de lait froid.

# Mettez dans un autre bol, 1 tasse de lait et de la crème chantille en poudre. Mélangez avec un mixer jusqu'à que la crème devient mousseuse.

# Mettez de la crème chantille sur le gâteau, puis versez la sauce refroidie en commençant par le milieu.

# Placez le gâteau au réfrigérateur, puis laissez reposer pendant 1 nuit.

**N-B; La sauce doit être absolument refroidie. Sinon la crème chantille peut fondre.**