



Gateau Allemand

Alman Pastası



Pour la bagel:
1 tasse d'eau tiède
1,5 cuillère a soupe de sucre en poudre
1 levure de la taille d'une boîte d'allumette
1/2 cuillère de sel
1 tasse de café d'huile végétale
Pour la creme du milieu:
2 tasses de lait
3/4 de tasse de farine
1 tasse de sucre
1/2 paquet de vanille
Pour la crème du haut;
1,5 tasses d'eau
1/2 tasse de sucre
4 cuillères à café de farine
2,5 cuillère à café de cacao
1/2 paquet de vanille

- # Laisser pendant 10 minutes dans l'eau tiède, la levure et le sucre. Rajoutez de la farine, de l'huile et du sel. Faites une pâte.
- # Laisser reposer la pâte couverte pendant 45 minutes
- # Arrondissez dans la paume de la main des petits bouts de pâtes. Trouez le milieu et faites la forme d'un anneau. Installez-les dans un plat de cuisson huilé.
- # Laissez reposer sur le plat environ 1 heure. Laissez cuire dans le four préchauffé à 170 degrés.
- # Pendant ce temps, préparez la crème du milieu. Pour cela mélangez au lait froid, la farine et le sucre puis mettez au four.
- # Mélangez jusqu'à qu'elle soit dans l'état solide.
- # Retirez du four, mélangez avec la vanille puis laissez refroidir.
- # Séparez le milieu des bagels, mettez de la crème puis refermez.
- # Pour la crème du haut, mélangez l'eau, le sucre et le cacao froid. Puis mettez au feu et laissez cuire.
- # Étalez la crème au cacao préparée sur les bagels.

N-B : vous pouvez remplacer la crème par la confiture et saupoudrez des morceaux de pistache.