Gateau Allemand

Alman Pastası

Pour la bagel:
1 tasse d'eau tiede
1,5 cuillere a soupe de sucre en poudre
1 levure de la taille d'une boite d'allumette
½ cuillere de sel
1 tasse de café d'huile végétale
Pour la creme du milieu:
2 tasses de lait
¾ de tasse de farine
1 tasse de sucre
½ paquet de vanille
Pour la crème du haut;
1,5 tasses d'eau
½ tasse de sucre
4 cuillères à caféde farine
2,5 cuillère à café decacao
½ paquet de vanille

Laisser pendant 10 minutes dans l'eau tiede, la levure et le sucre. Rajoutez de la farine, de l'huile et du sel. Faites une pate.
Laisser reposer la pate couvert pendant 45 minutes
Arrondissez dans la paume de la main des petits bouts de pates. Trouez le milieu et faites la forme d'un anneau. Ýnstallez-les dans plat de cuisson huilé.
Laissez reposer sur le plat environ 1 heure. Laisser cuire dans le four préchauffé a 170 degrés.
Pendant ce temps, préparez le creme 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 laisser refroidir.
Séparez le milieu des bagels, mettez de la creme puis refermez.
Pour la creme du haut, mélangez l'eau, le sucre et le cacao froid. Puis mettez au feu et laisser cuire.
Étalez la creme au cacao préparé sur les bagels.

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