



Gâteau Sèche Au Chocolat

Çikolatalı Yaş Pasta



4 œufs
3 tasses à thé de farine
3 tasse de thé de sucre granulé
1 sachet de levure
2 cuillères à soupe de cacao
Pour la crème;
2 tasses de lait
½ tasse de café d'amidon
½ tasse de café de farine
2 cuillères à soupe de cacao
1 œuf
1 tasse de café de sucre granulé
1 banane
1 tasse de thé chocolat cassée
Pour le sirop;
1 tasse d'eau
1 cuillère à café de sucre en poudre
Pour plus;
1 tasse d'eau
1 tasse de lait
1 tasse de café de sucre granulé
2 cuillères à soupe de cacao
2 cuillères à soupe de fécule
2 cuillères à soupe de farine
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de margarine

- # Mélangez l'œuf, le sucre et la farine avec un mixer pendant 15-20 minutes.
- # Rajoutez de la levure et du cacao puis mélangez.
- # Versez dans un plat huilé plat.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 45-50 minutes.
- # Laissez reposer le gâteau pendant 1 heure puis coupez horizontalement.
- # Pour la crème ; Mettez dans une casserole, du lait, de la fécule, de la farine, l'œuf, du sucre granulé, et du cacao puis laissez cuire jusqu'à qu'elle devient solide. Laissez refroidir la crème.
- # Mélangez la crème refroidie pendant 2-3 minutes avec un mixer. Rajoutez les chocolats cassés et les bananes coupés finement.
- # Mélangez à l'aide d'une cuillère.
- # De cette façon, la crème intérieur est prête.
- # Coupez le gâteau en deux horizontalement, rajoutez sur le premier morceau la moitié du mélange d'une cuillère à café de sucre granulé fondu dans l'eau, versez de façon à mouiller tout le gâteau.
- # Installez ce premier étage sur le plat de cuisson.
- # Versez la crème sur le gâteau qui se trouve dans le plat de cuisson.
- # Mettez le deuxième étage sur la crème puis mouillez avec le sirop qui reste.
- # Laissez attendre de cette façon dans le réfrigérateur pendant 1 heure.
- # Préparez la crème de surface vers la fin du temps d'attente.
- # Pour cela mettez dans une casserole, 1 tasse d'eau, 1 tasse d'eau, de sucre granulé, de cacao, du fécule et de la farine puis mélangez froid et ensuite chaud.
- # Retirez du four quand la crème est encore liquide, rajoutez de la vanille et de l'huile.
- # Sortez le gâteau du réfrigérateur, puis versez la crème chaude.
- # Il n'a pas besoin de toucher la crème du gâteau. Le gâteau est prêt.

N-B: Vous pouvez décorer la surface avec du chocolat râpé ou bien des bananes râpées.

