Gâteau Au Kiwi

Kivili Pasta

1 gâteau préparé
2 kiwis
½ verre de lait
Pour la crème du gâteau ;
1 tasse de lait
½ tasse de sucre granulé
2 cuillères à soupe de farine
1 paquet de vanille
1 œuf
Pour la crème sur la surface ;
½ paquet de crème fouettée
½ verre de lait

Mélangez froid, 1 tasse de lait, ½ tasse de sucre granulé, 2 cuillères à café de farine et l'œuf.
Laissez cuire au four à moyenne température jusqu'à qu'elle devient solide.
Retirez la crème du four, rajoutez de la vanille, mélangez puis laissez refroidir.
Coupez le gâteau prêt en 2 morceaux horizontale, versez la moitié du lait sur un morceau.
Étalez dessus la crème tiède du gâteau.
Rajoutez des kiwis sur la crème.
Rajoutez le deuxième morceau de gâteau sur les kiwis, puis mouillez avec le lait restant.
Enfin mélangez ½ tasse de lait avec de la crème chantilly, puis couvrez le gâteau avec la crème.
Rajoutez les kiwis restant sur la crème chantille.
Laissez reposer pendant 4-5 heures.

N-B: Si vous n'avez pas le temps de préparer la crème, vous pouvez remplacer par de la crème chantilly.