



## Gâteau Gozde

Gözde Pasta



1 kg de lait  
1 tasse de sucre granulé  
4 cuillères à soupe d'amidon de blé  
2 cuillères à soupe de farine de riz  
2 paquets de vanille  
1 cuillère à soupe de Beurre  
30 biscuits petit-beurre  
1 cuillère à soupe de cacao  
Pour la garniture:  
½ paquet de crème fouettée  
½ verre de lait froid  
1 cuillère à soupe de cacao

- # Battez les biscuits pour obtenir des morceaux en poussière.
- # Mélangez froid dans une casserole, le lait, le sucre, l'amidon de blé, la moitié de la farine de riz, et du cacao. Puis mélangez au feu à moyenne température et laissez cuire.
- # Quand elle devient solide, éteignez le feu, rajoutez ½ cuillère de beurre et de la vanille puis mélangez.
- # Rajoutez dessus, la moitié des biscuits battues.
- # Mettez du nylon sur le plat de gâteau de façon à dépasser par les bords. Versez dessus le mélange de cacao.
- # Préparez le même mélange mais sans cacao.
- # Versez le mélange blanc sur le mélange avec cacao.
- # Enfin mélangez la crème chantilly avec du lait et du cacao puis étalez sur le cacao.
- # De cette façon, vous possédez 3 étages différents. Ramassez les bouts de nylon qui dépasse puis mettez les dessus.
- # Mettez au réfrigérateur, puis sortez du nylon le lendemain, servez.

N-B: Vous pouvez utiliser des biscuits au cacao pour la partie en dessous au lieu du cacao.