



## Hasbahce

Hasbahçe



5 œufs  
1,5 tasse à thé de sucre granulé  
1 tasse de farine  
1 cuillère à café de poudre à pâte  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
Pour la crème;  
3 tasses de lait  
1 œuf  
1 cuillère à soupe de fécule de maïs  
2 cuillères à soupe de farine  
1,5 tasse de thé de sucre granulé  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
Pour la surface;  
1 kiwi  
1 banane  
4 - 5 morceaux de fraise

# Mélangez l' œuf et le sucre granulé jusqu'à qu'il devient tout blanc. Puis rajoutez de la farine, de la poudre à pâte et de la vanille. Mélangez un instant puis versez dans un plat de cuisson huilé.

# Mettez le plat au four à 175 degrés et laissez cuire. (Environ 20 minutes)

# Préparez la crème ; Mettez dans une casserole, du lait froid, de la farine, du fécule de maïs, un œuf et du sucre granulé. Mélangez jusqu'à que les ingrédients fondent.

# Laissez cuire le mélange à moyenne température en mélangeant régulièrement. Rajoutez de la vanille quand il devient un peu solide, puis retirez du feu. Si la crème n'est pas lisse, mélangez avec un robot pendant 5 minutes. Laissez refroidir.

# Fermez le plat sorti du four, avec un autre plat. Laissez attendre pendant 15 minutes. A la fin du temps, prenez le gâteau du plat et coupez en deux.

# Mettez de la crème sur les gâteaux, et faites des rouleaux. Mettez la crème qui reste sur les rouleaux.

# Prenez les rouleaux et faites des tranches de 2 doigts d'intervalle. Placez des fruits mélangé avec du jus de citron, sur le gâteau pour qu'ils noircissent pas.

# Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures puis servez.

**N-B; Si vous voulez préparer plus rapidement, vous pouvez utiliser de la crème chantilly.**