# Tiramisu

Tiramisu

Pour le gâteau;
2 œufs
3 tasses à café de sucre granulé
4 tasses à café de farine
1 café tasse de yaourt
½ tasse à café d'huile végétale
1,5 cuillère à soupe de cacao
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
Pour la crème;
3 tasses de lait
4 bloc fromage blanc
1 œuf
2 tasses à café de farine
2,5 tasse à café de sucre
Pour humidifier;
1 tasse d'eau chaude
2 cuillères à café de grains de café instantané
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe de chocolat cassé

# Mettez dans un bol de mélange, du sucre et des œufs puis mélangez.
# Rajoutez de la farine, du yaourt, de l'huile, du cacao, de la vanille et de la levure. Mélangez pour obtenir un mélange pure.
# Versez le mélange dans un plat de gâteau de 20-22 cm. Placez au four préchauffé à 180 degrés, laissez cuire 40-45 minutes.
# Préparez la crème pendant ce temps. Pour cela, mélangez dans une casserole, du lait froid, un œuf, de la farine et du sucre. Mélangez puis placez au four à moyenne température. Laissez cuire.
# Retirez la crème du four, rajoutez du fromage mouillé la veille, ôté du sel. Mélangez pendant 5 minutes avec la crème.
# Coupez en travers, le gâteau du tiramisu qui vient de sortir du four. Prenez le premier morceau, mouillez avec le mélange de café avec de l'eau tiède et mettez la moitié de la crème préparé dessus.
# Placez le deuxième morceau de gâteau, mouillez avec le mélange de café à l'eau. Mettez la crème qui reste, sur le gâteau. (Faites un cercle en carton ou en plastique pour que a crème soit mieux placé)
# Mettez des morceaux de chocolat sur la crème.
# Laissez reposer pendant 2 heure au réfrigérateur puis servez.

N-B: Le Tiramisu est le gâteau traditionnelle des italiens.