

Gâteau de Petits-Beurre au Café et au Chocolat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BISCUITS "PETIT-BEURRE"	250 g
- CHOCOLAT FONDANT	200 g
- CAFE FORT	1 tasse
- OEUF(S)	2
- BEURRE	150 g
- SUCRE SEMOULE	100 g



Recette:

- Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-onde doucement.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Battez les blancs en neige ferme.
- Entre-temps, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et soient mousseux.
- Ajoutez les jaunes d'œufs au chocolat et mélangez.
- Intégrez délicatement les bancs en neige au chocolat.
- Trempez les petits-beurre un par un dans le café et disposez-les sur un grand plat carré.
- Recouvrez d'une couche de chocolat. Placez 10 – 12 minutes au congélateur.
- Répétez l'opération 2 ou 3 fois suivant la quantité de chocolat.
- Terminez par une couche de chocolat et réservez au frigo pour une nuit.
- Au moment de servir, coupez le gâteau en portion rectangulaire.

Accompagnement:

Ce gâteau peut se servir seul mais également accompagné de coulis de framboise ou de crème anglaise.