Gâteau des familles

Gâteau de la mamie de Pépé ou Gâteau Thé Brun

Ingrédients:

- 24 Biscuits Thé Brun

- 60 g de Beurre
- 7 Cuillères à café de sucre en poudre ou 50 g
- 1 Oeuf
- 2 Tasses de café fort
- Chocolat noir à dessert

Ustensiles:

- Bol
- Plat plat
- Râpe

Préparation:

- Faire du café et le laisser refroidir
- Dans un bol mélanger, le beurre coupé en morceaux et le sucre
- Ajouter le jaune d'oeuf
- Monter légèrement le blanc en neige
- L'ajouter au mélange beurre et sucre, mélanger l'ensemble
- Tremper délicatement les 6 premiers biscuits dans le café et les poser sur le plat
- Etaler 1/4 de la crème
- Recommencer jusqu'à épuisement des biscuits
- Finir avec une couche de crème
- Râper sur le gâteau une couche de chocolat
- Mettre au frigo quelques heures ou mieux une nuit

Bon appétit !