

## Gâteau aux « petits beurres »

Sans cuisson, ce gâteau est très moelleux avec une crème au beurre parfumée.

### *Ingrédients :*

250 g de beurre frais

150 g de sucre en poudre

2 œufs

2 paquets de biscuits « petits beurres »

Parfum au choix : vanille, café, alcool (Grand Marnier, rhum)

1 verre de café fort et froid (peut être préparé avec du café soluble)

décoration : chocolat en poudre et râpé

Séparer les blancs des jaunes.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre au mixer jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse et blanche.

Ajouter le beurre en pommade et le parfum de votre choix (2 paquets de sucre vanillé ou 2 c à soupe d'alcool), bien mixer et ajouter les blancs battus en neige ferme.

Mettre du film dans un moule à cake, placer une couche de biscuits trempés dans le café au fond du moule et sur les côtés, puis alterner une couche de crème et une couche de biscuits trempés.

Veiller à garder un peu de crème pour la décoration. Terminer par une couche de biscuits. Placer au frais.

Avant de servir, démouler le gâteau dans un plat de service et le recouvrir avec la crème restante ou napper de chocolat en poudre, puis de chocolat râpé. Servir frais.