|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  | | --- | | bon_a_savoir | | pix | | T_937_146982_6180  *© Martin - Fotolia.com* | | pix | | pix | [**Moka : les meilleures recettes**](http://www.750g.com/recettes_moka.htm)  *Ce délicieux gâteau est constitué d'abaisses de génoise très imbibées de sirop café, séparées par une onctueuse crème au beurre café. S'il ...*  pix | | pix |
| pix | | |

pix

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INGREDIENTS** | pix | **PREPARATION** |
| pix | | |
| **Pour 6 personne(s)**  250 gr de beurre mou, non salé. 125 gr de sucre glace 2 oeufs café fort ou extrait de café chocolat semi-sucré râpé Biscuits petits beurres (2 paquets) | pix | Pour la crème au beurre :  Mélanger le sucre et les oeufs en battant le tout. Ajoutez le café et le beurre.  Le gâteau :  La veille, disposer dans un plat une couche de petits beurres, puis une couche de crème au café, puis saupoudrer de chocolat noir. Reproduire l'opération plusieurs fois pour former plusieurs couches. Vous pouvez tremper les biscuits dans du café juste avant de les disposer.  Vous pouvez décorer la dessus du gateau à l'aide d'un couteau. Laisser reposer au réfrigérateur.  Vous pouvez servir le lendemain avec la crème au beurre. |