

Recette KitchenAid

Gâteau de famille sans cuisson

Source : Magazine « Saveurs »

Tout simple...et crocrobon, ce gâteau sans cuisson ! A faire avec les enfants !



bonheursdottoki.canalblog.com

Pour 4 à 6 personnes

120 g de mascarpone (dans la recette d'origine, c'est du beurre)

60 g de sucre

2 œufs

48 biscuits Thé de Lu

20 cl de café très fort (ça, je sais faire !)

50 g de chocolat râpé

Séparer les blancs des jaunes.

Dans le bol du KitchenAid, mettre les jaunes + le mascarpone + le sucre. Avec le batteur plat, bien mélanger à VIT 2. A réserver.

Dans le bol du KitchenAid, avec le fouet à fils, battre les blancs en neige pas trop fermes. Ajouter la crème obtenue ci-dessus.

Mélanger le tout VIT 2 afin qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Tremper les biscuits dans le café très fort, les déposer au fond d'un plat carré (c'est mieux que rectangulaire car il faut casser des biscuits, ce que j'ai fait). Recouvrir d'une couche de crème.

Remettre une couche de biscuits trempés dans le café. Parsemer de copeaux de chocolat.

Mettre au frais jusqu'au lendemain.

Conseil vin : Un porto tawny.