

TRIANGLES MALTES ET CHOCOLATES

Préparation : 5 + 5 min

Cuisson : aucune

Réfrigération : 30 à 60 min



Pour un moule à tarte de 23 cm avec un fond amovible :

Fond de biscuits :

100 g de beurre

4 cuillères à soupe d'Ovomaltine

200 g de biscuits Thé soit 30 biscuits

2 cuillères à soupe de sirop de sucre roux

Garniture :

75 g de chocolat noir ou au lait ou Pralinoise

25 g de sucre glace (pas mis dans le cas de la Pralinoise plus sucrée)

2 cuillères à soupe de lait

- 1 Beurrer le moule (la recette indiquait 18 cm mais je n'en avais pas et je voulais un fond amovible pour le démoulage. L'épaisseur de mon fond de biscuits est donc moindre, par contre, le glaçage s'est révélé parfait). Pour un moule classique : le beurrer et le chemiser de papier sulfurisé.
- 2 Dans une petite casserole et à feu doux, mettre le beurre coupé en morceaux et le sirop de sucre roux. Remuer pour faire fondre et bien mélanger.
- 3 Réduire les biscuits Thé en poudre au robot ou en les écrasant avec un rouleau à pâtisserie dans un sac en plastique. Les mettre dans un saladier avec et l'Ovomaltine et les enrober du beurre fondu sucré. Mettre cette préparation dans le moule, la répartir uniformément, tasser et mettre au frais jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- 4 Couper le chocolat en morceaux et le mettre à fondre au bain marie avec le sucre glace et le lait. Bien mélanger pour obtenir un glaçage homogène. L'étaler sur le fond de biscuits et laisser prendre dans le moule.
- 5 Démouler puis découper en parts avec un couteau tranchant au moment de servir le café !