**Gâteau aux biscuits Thé**

Ingrédients / pour 4 personnes

* 24 biscuits Thé
* 1 œuf
* 60 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 1 verre de café fort
* 7 cuillères à café de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* Chocolat en poudre

Réalisation

* Difficulté facile
* Préparation 15 mn

**Préparation Gâteau aux biscuits Thé**

1 Au préalable, sortir le beurre du frigo 1/2 heure avant la préparation afin qu'il ramollisse.

2 Séparer le jaune du blanc. [Monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) le blanc en neige. [Fouetter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/67/fouetter.shtml) le jaune avec le sucre et la beurre, de façon à obtenir une préparation de type "pommade", ajouter délicatement le blanc en neige.

3 Tremper les biscuits dans le café un à un et pas trop longtemps afin d'éviter qu'ils ne se cassent.

4 Placer une première couche de 4 biscuits côte à côte sur un plat, déposer un peu de crème dessus, puis à nouveau une autre couche de 4 biscuits et de la crème jusqu'à épuisement des ingrédients. Saupoudrer de chocolat le gâteau une fois celui-ci terminé.

Pour finir

Garder 2 heures au frais.