**Gâteau au chocolat et aux petits LU** 

Temps de préparation : 20 minutes - Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 125 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) mou (le sortir du frigo à l’avance)
- 125 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)
- 3 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx)
- 80 g de chocolat noir ou dessert (plus ou moins selon les goûts)
- amandes effilées
- [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) vanillé (1 ou 2 sachet)
- café fort (et assez sucré)
- biscuits « thé de LU » (c’est l'idéal pour faire ce gâteau, parole d’experte)

**Préparation de la recette :**

Casser les œufs en séparant les blancs et les jaunes. Mettre le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) et le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) vanillé avec les jaunes d’œufs et mélanger. Incorporer à ce mélange le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) mou et mélanger. Y mettre ensuite le chocolat fondu et mélanger. Battre les blancs en neige et les ajouter au mélange chocolaté.

Préparer le café sucré et le mettre dans une assiette creuse pour que ce soit plus pratique. Prendre un plat assez étroit et long. Tremper les biscuits dans le café au fur et à mesure et les placer sur le plat en formant une ligne de 6 ou 7 biscuits. Faire une couche de crème. Refaire une ligne de biscuits trempés dans le café. Continuer de cette façon jusqu’à ce qu’il reste un peu de crème qui servira à recouvrir le dessus et les bords du gâteau.

Faire griller les amandes à la poêle. Les laisser refroidir quelques minutes et les mettre sur le gâteau et éventuellement sur les bords pour décorer.

Mettre au réfrigérateur au moins une heure avant le repas.