

Le gâteau des familles (biscuits Thé-Brun)

Je l'ai réalisé pour une petite quantité (à manger à 2 et en plusieurs fois !) pour un cadre inox de 12 x12 h 4cm

QS de biscuits Thé Brun (vous voyez en fonction de la crème, moi j'ai fait 3 couches)

2 oeufs (jaunes et blancs séparés)

70 gr de sucre en poudre

120 gr de beurre (température ambiante)

Café fort + 1 stick de [Espresso Carte Noire](#) pour la crème ou de l'extrait de vanille si vous le voulez vanillé

Préparez un café fort

Dans un cul de poule faites blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre
Ajoutez le beurre

Continuer de battre pour obtenir une belle pommade

Ajoutez la poudre de café (stick) facultatif ...ou l'extrait de vanille.

Montez les blancs en neige

Incorporez-les doucement à la préparation précédente

Un petit conseil : mettez votre cul de poudre au congélateur pendant 5 mn pour laisser la crème reprendre consistance.

Mettez les biscuits à tremper dans le café fort pour faire la 1ère couche

A la poche à douille (ou avec une spatule, dans un cadre c'est plus facile avec une poche à douille)
faites des petites rosaces de crème au café

Remettez des biscuits trempés en appuyant un peu pour étaler la crème

Faites une nouvelle couche de crème

Recouvrez de biscuits, puis de crème, étalez bien avec le dos d'une cuillère

Saupoudrez de **fleur de café***, et faites quelques rosaces de crème

Mettez le tout au frais jusqu'au lendemain ce sera meilleur,(et encore meilleur le surlendemain)

*fleurde café :

"Fleur de café" au Thermomix :

Mixez du sucre semoule dans le bol,ajoutez du café lyophilisé, type expresso,(+ ou -) donnez 2/3 impulsions "turbo) débarrassez dans un bocal, saupoudrez vos desserts à base de café, des crêpes, des glaces avec cette "fleur de café"