


# Tranches choco-café

Jeu des textures et de saveurs : un délicieux biscuit au café, surmonté d'une couche de chocolat croustillant et d'une double couche de crème chocolatée !

environ 24 parts

 difficile

 up to 60 Min.



- 1 Beurrez la plaque ou tapissez-la d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four :

**Four électrique : 200 °C**

**Four à chaleur tournante : 180 °C**

- 2 **Préparation de la pâte à biscuit :**  
Dans un récipient, battez les œufs en mousse pendant env. 1 min. Ajoutez progressivement le sucre et le sucre vanillé et blanchissez le mélange pendant env. 2 min.
- 3 Tamisez et mélangez la farine, le cacao et le café instantané, puis ajoutez aux œufs blanchis en travaillant à vitesse lente.
- 4 Versez et étalez la pâte sur la plaque. Placez au four et faites cuire (surveillez la cuisson) :

**Position de la grille : Milieu**

## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque de cuisson de 40 x 30 cm

### Pour la pâte à biscuit:

4 oeufs

100 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé  
Dr.Oetker

100 gr. de farine de blé

2 c. à c. rase de Levure Chimique  
Dr.Oetker

10 gr. de cacao en poudre

1 c. à c. de café instantané

### Pour la garniture 1:

200 gr. de chocolat noir

200 gr. de biscuits type petits  
beurres

### Pour la garniture 2:

150 gr. de chocolat noir

800 ml de crème fraîche liquide

4 sachets de Mon Cremfix Dr.  
Oetker

80 gr. de sucre

### Pour la décoration:

70 gr. de carrés fins de chocolat

1 c. à c. de café instantané

- 5 Sortez le biscuit du four, retournez la plaque de biscuit sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir. Faites glisser sur une planche en bois ou une plaque de cuisson puis retirez délicatement la feuille de papier ayant servi à la cuisson.
- 6 **Préparation de la garniture 1 :**  
Cassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie à feu doux. Placez les biscuits dans un sachet congélation, puis au rouleau à pâtisserie, réduisez-les en miettes. Mélangez les brisures au chocolat fondu et répartissez la masse sur le biscuit.
- 7 **Préparation de la garniture 2 :**  
Cassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie à feu doux. Montez la crème en chantilly avec le sucre et les sachets de Cremfix. Divisez la crème en deux parts égales. Dans une moitié, ajoutez le chocolat fondu. Mélangez bien et versez sur le gâteau. Placez au frais env. 30 min.
- 8 Etalez la chantilly restante sur celle au chocolat. Placez à nouveau au frais env. 2 heures.
- 9 Avant de déguster, découpez 24 parts. Plantez un petit carré de chocolat dans chacune. Saupoudrez de café instantané réduit en poudre et tamisé.