

Super facile : "Le gâteau aux petits beurrés"

- 48 petits beurrés (qui peuvent être remplacés par n'importe quels gâteaux secs)
- 150 g de margarine végétale
- 200 g de gros chocolat pâtissier
- café fort froid (peut être remplacé par n'importe quel liquide parfumé)

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter la margarine végétale au chocolat fondu hors feu.

Laisser refroidir jusqu'à obtention d'une texture liquide qui servira au nappage des différentes couches

Dans un plat avec une feuille de papier sulfurisé :

tremper les biscuits dans le café froid, les uns après les autres au fur et à mesure du montage mettre une couche de biscuits trempés, une couche de mixture choco-margarine végé, etc...etc...

Tartinez un peu les côtés du gâteau, et finir avec une couche de choco-margarine et toutes les garnitures de votre imagination (gâteaux émiettés, pépites, paillettes...)

Au frigo une nuit et c'est prêt ! Pas de cuisson !