

# Cake aux petits-beurre

- 1 Portez la crème à ébullition. Puis, incorporez le chocolat cassé en morceaux tout en mélangeant afin d'obtenir une ganache.



- 2 Trempez les petits-beurre dans du café et disposez-les au fond d'un moule. Étalez ensuite une couche de ganache au chocolat sur les biscuits. Renouvelez en alternant les couches biscuits/ganache jusqu'à épuisement des ingrédients.



- 3 Placez le gâteau au frais pendant 2h avant de déguster.