

GÂTEAU DE BISCUITS

25 Speculoos vegan (ou Petits Tendres)

1dl de café fort

1 c. à s. de Grand Marnier

50g de margarine vegan

3 c. à s. de sucre impalpable

2 barres de chocolat noir

Mélanger le café au Grand Marnier, puis y tremper les biscuits. Disposez sur une planche un rectangle de 5 biscuits. Manier la margarine et le sucre en crème et étalez-en sur les biscuits. Ajoutez une seconde couche de biscuits, puis de crème, et ainsi de suite. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis éventuellement, s'il vous reste de la crème, l'incorporer au chocolat. Verser le chocolat fondu sur le gâteau, puis, avec un couteau mouillé, étendez-le soigneusement sur le sommet et les bords. Placer au réfrigérateur quelques heures avant de servir.

Cercle des Végétaliens Gastronomes

www.avea.net