



Mon gâteau aux petits beurrés

Ingrédients:

- des petits beurrés ou des spéculoos comme ici de la crème danette, du moins ce style là, les sachets de pudding au chocolat, vanille et autre fonctionnent bien aussi, c'est ce que je mets.
- du café
- des billes ou vermicelles colorés

Préparation:

C'est la même base que le tiramisu.

Vous préparez votre crème. Ici, j'ai choisi de la crème au chocolat. J'ai suivi les instructions sur la boîte.



Vous prenez un plat rectangulaire.

Vous trempez vos petits beurrés dans le café rapidement sinon c'est de la purée lolol.



Vous les disposez sur votre plat, et vous procédez ainsi: une couche de petits beurrés, une couche de crème, une couche de petits beurrés, une couche de crème et ce jusqu'à hauteur de votre plat en terminant par la crème en couche supérieure.



Ensuite laissez votre imagination prendre le dessus pour la décoration, vous pouvez mettre des vermicelles colorés, ou alors des smarties ou de la noix de coco...

Il faut le laisser au frigo une nuit pour qu'il soit ferme.



Bon appétit !