

## GATEAUX AUX THES DE LU

### INGREDIENTS :

60 "Thé de Lu3  
de la crème pâtissière faite avec 1/2 l de lait, 2 gros œufs,  
50 g de maïzena, 100 g de sucre, un sachet de sucre  
vanillé  
de la crème de marrons  
du café sucré et corsé  
du chocolat râpé



### PREPARATION :

Préparer d'abord la crème pâtissière : faire chauffer le lait, mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé et la maïzena, y incorporer le lait chaud et remettre sur le feu doux jusqu'à épaississement. Laisser refroidir la crème.

Mélanger la crème de marron et la crème pâtissière. Ne pas tout mettre ensemble, faire un peu de mélange pour que la crème de marron soit plus liquide mais pas trop. Refaire du mélange au fur et à mesure des besoins.

Tremper rapidement les thé bruns pour faire une couche sur un plat. Moi j'ai fait 3 sur 4 mais on peut faire à la dimension du plat qu'on veut.

Mettre une couche de mélange crème pâtissière/crème de marrons et recommencer pour faire en tout 5 couches de thé bruns. Finir par du mélange de crèmes et saupoudrer de chocolat râpé.



<http://katarinetta.canalblog.com/>