

Préparation : 20 min	Repos : 3h (ou une nuit)
----------------------	--------------------------

Pour 8 personnes (cadre rectangulaire sans fond 17x24x5 cm), il vous faudra :

- 500 g de mascarpone
- 250 g de crème liquide entière
- 170 g de lait concentré sucré
- 30 biscuits à la cuillère environ (1 peu moins d'une grosse boîte)
- 1 tasse de café fort
- cacao amer en poudre



Mettre un saladier et les fouets de votre batteur plusieurs heures avant au congélateur.

Monter la crème bien froide au batteur en chantilly. Fouetter également le mascarpone avec le lait concentré sucré pendant minute pour obtenir une crème ferme. Y ajouter la chantilly à l'aide d'une spatule.

Poser le cadre sur votre plat de service. Préparer un bol large avec le café et 3 càs d'eau. Y imbiber la moitié des biscuits et les déposer au fond du cadre. Répartir dessus la moitié de la crème préparée.

Recouvrir avec le reste de biscuits que l'on aura imbibés également, puis avec le reste de crème.

Lisser le dessus à la spatule et réserver au frais au moins 3h (ou une nuit).

Saupoudrer de cacao amer. Passer une couteau fin entre le moule et le gâteau puis retirer le cadre.