 **Délicieux au café**

**[](http://storage.canalblog.com/45/27/501700/63290895.jpg)  
Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :** **- 80 g de beurre** **- 1 càs de café soluble** **- 4 œufs** **- 200 g de sucre**  
**- 120 g de crème épaisse** **- 1 càs de liqueur de café** **- 145 g de farine**   
**- 80 g de Maïzena** **- 4 g de levure chimique (1 grosse càc)**  
**Sirop café :** **- 60 g de café fort et chaud** **- 30 g de sucre glace**   
**- 1 càs de liqueur de café (facultatif)**  
**Glaçage café :** **- 200 g de sucre glace** **- 40 g environ de café fort**  
**1 moule carré de 21 cm de côté beurré**

**Préchauffage du four à 160°** (chaleur tournante)

* **Le biscuit :**
* Faire fondre le beurre et y délayer le café soluble.
* Tamiser la farine avec la Maïzena et la levure.
* Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
* Incorporer la crème, la liqueur de café, le beurre au café et la farine.
* Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
* Verser la pâte dans le moule.
* Enfourner pour 40 minutes environ (cuisson à vérifier).
* Laisser refroidir quelques minutes puis démouler.
* **Le sirop et le punchage du gâteau :**
* Faire fondre 30 g de sucre glace dans le café chaud. Ajouter éventuellement la liqueur de café.
* Puncher le gâteau à l'aide d'un pinceau (bien l'imbiber de sirop).
* **Le glaçage :**
* Verser le sucre glace dans un bol.
* Mélanger peu à peu le café avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange épais mais coulant.
* Verser le glaçage sur le gâteau et l'étaler avec une spatule.
* Laisser sécher à température ambiante.