Magnum cake au chocolat

Ingredients
Gâteau
320g de gâteau (parure ou reste)
80g de pâte chocolat
80g de mascarpone
Glaçage
200g de chocolat blanc
25g d'huile
du colorant

Gâteau

- Pour 6magnums -

Dans le bol mettre les restes de gteaux, la mascarpone et la pte chocolat15s/vitesse 4.5

Bien tasser la prparation dans les moules magnum, mettre le bton et laisser prendre au conglateur 1h30

Glaçage

Faire fondre au bain-marie le chocolat puisy ajouter l'huile et le colorant

Laisser refroidir le chocolat entre 25C et 28C

Dmouler les magnums et verser le glaage, puis laisser prendre au frais 2h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr