



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 6 magnums -

Dans le bol mettre les restes de gâteaux, la mascarpone et la pâte chocolat 15s/vitesse 4.5

Bien tasser la préparation dans les moules à magnum, mettre le bâton et laisser prendre au congélateur 1h30

Glaçage

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

Laisser refroidir le chocolat entre 25°C et 28°C

Démouler les magnums et verser le glaçage, puis laisser prendre au frais 2h