

Fondant chocolat et framboises

Ingredients
250g de mascarpone
200g de chocolat noir
4 oeufs
50g de sucre glace
40g de farine
150g de framboises

Étape de la recette

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie

Mettre le fouet et la mascarpone dans le bol 20s/vitesse 3

Verser le chocolat fondu 30s/vitesse 2.5

Ajouter les 4 oeufs 1 par 1 toutes les 30s en mettant 2min/vitesse 3

Mettre le sucre glace 20s/vitesse 3

Enlever le fouet et mettre la farine 20s/vitesse 2.5, finir la maryse si besoin

Dans votre moule verser la moiti de la prparation, disposer vos framboises et ajouter le reste de votre pte

Mettre au four prchauff 150C pendant environ 20 minutes

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