

Fondant mascarpone et chocolat TM

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

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

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

Verser la prparation dans le moule beurr

Mettre au four prchauff 150C pendant environ 20 minutes

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