



## Magnum cake au nutella

### Ingredients

#### Gâteau

320g de gâteau (parure ou reste)

80g de nutella

80g de mascarpone

#### Glaçage rocher

20g d'huile

150g de chocolat au lait

30g d'amandes hâchées

### Gâteau

- Pour 6 magnums-

Mixer ensemble les restes de gâteaux, la mascarpone et le nutella

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

### Glaçage rocher

Faire fondre au bain-marie le chocolat puis y ajouter l'huile et les amandes.

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