

Magnum cake au nutella

Ingredients
Gâteau
320g de gâteau (parure ou reste)
80g de nutella
80g de mascarpone
Glaçage rocher
150g de chocolat au lait
20g d'huile
30g d'amandes hâchées

Gâteau

- Pour 6magnums -

Dans le bol mettre les restes de gteaux, la mascarpone et le nutella15s/vitesse 4.5

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

Glaçage rocher

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

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