



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 6 magnums -

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

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