



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 moitié de la préparation, disposer vos framboises et ajouter le reste de votre pâte

Mettre au four préchauffé 150°C pendant environ 20 minutes