



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 préparation dans le moule beurré

Mettre au four préchauffé 150C pendant environ 20 minutes