GâTEAU AU CHOCOLAT & MASCARPONE ULTRA MOELLEUX

Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 200g Chocolat noir min 70%
- 250g Mascarpone
- 80g farine
- 4 oeufs
- 50g Sucre

Préparation:

-
Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un moule à manqué à charnière (Ø 22-24 cm) et réserver.

- Mettre 200g de chocolat dans le bol et chauffer 7 min/50°C/vitesse 2.

- Ajouter 250g de mascarpone et mélanger 20 sec/vitesse 4.

- Ajouter les 4 œufs, 80g de farine et 50g de sucre, puis mélanger 20 sec/vitesse 3. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

- Mélanger à nouveau 20 sec/vitesse 3. Transvaser dans le moule préparé. Enfourner et cuire 25 minutes à 180°C. Laisser refroidir avant de démouler et de déguster.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com