

Bundt cakes fondant choco-ramboise

Pour 6 bundt cakes

85 g de ramboises surgelées

100g de beurre

2 œufs

125g de chocolat

80g de sucre

40g de farine

Préchauffez le four à 200°C

Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro onde. Laissez un peu refroidir avant d'y incorporer le sucre, les œufs et enfin la farine. Mélangez.

Répartissez les ramboises dans le fond des moules et versez la pâte par dessus.

Enfournez à 200°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.