



## Gâteau à la vanille, mascarpone et pépites de chocolat

**LA CUISINE DE BOOMY**



- 125 gr de beurre mou
- 200 gr de cassonade
- 2 œufs
- 200 gr de farine
- 1 cc de levure chimique
- 1 cc d'extrait de vanille
- 150 gr de mascarpone
- 3 cs de crème liquide
- 100 gr de pépites de chocolat

Fouetter le beurre avec la cassonade.  
Ajouter les œufs un à un en prenant soin de bien incorporer le premier avant de rajouter le deuxième.  
Incorporer l'extrait de vanille, la farine et la levure chimique.

Verser dans le moule tablette et lisser la surface.

Battre ensuite ensemble le mascarpone et la crème liquide et rajouter les pépites de chocolat.

Mettre cette préparation sur la première couche à l'aide d'une cuillère à soupe.

Puis à l'aide de la pointe d'un couteau faire des tourbillons en soulevant la pâte du dessous.  
L'idée c'est de mélanger légèrement les 2 pâtes.

Enfourner pour 45 minutes puis laisser refroidir avant de démouler et de le couper en carrés.