

MOELLEUX CHOCOLAT MASCARPONE (thermomix)



Ingrédients :

- pour le moelleux :
- 250 g de mascarpone
- 200 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 40 g de sucre glace
- 40 g de farine
- pour le glaçage :
- 100 g de pastilles de chocolat noir
- 50 g de beurre

Préparation :

- Préchauffer le four à 150°
- Dans le bol, placer le chocolat cassé en morceaux
- Programmer 10 secondes à vitesse 9
- Racler les parois du bol. Ajouter le mascarpone.
- Chauffer 6 minutes à 50°, vitesse 1
- Retirer le couvercle, racler les parois du bol et reprogrammer 1 minute à 50°, vitesse 1 : la préparation doit être parfaitement lisse.
- ajouter les œufs et le sucre dans le bol et mélanger 15 secondes, vitesse 3
- Ajouter la farine et mélanger à nouveau 15 secondes, vitesse 4
- Poser le moule sur la plaque perforée
- Verser la préparation dans le moule
- enfourner pour 25 minutes à 150°
- À la sortie du four il faut que le gâteau soit tremblotant
- laisser refroidir le gâteau avant de faire le glaçage
- pour le glaçage :
- mettre dans le bol, les pastilles de chocolat noir et le beurre
- puis programmer 5 minutes à 50° vitesse 1
- mixer 15 secondes à vitesse 4
- répartir le glaçage sur le gâteau
- laisser le glaçage prendre avant de découper le moelleux

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>