

# CREME DESSERT façon DANETTE



## Ingrédients pour environ 7 pots :

- 40 g de sucre
- 2 œufs
- 10 g de Maizena
- 500 g de lait
- 90 g de Mascarpone
- Pour la crème au chocolat, 180 g de chocolat en tablette (chocolat patissier noir, au lait, aux noisettes, au caramel)
- Pour la crème au Turrón: 220 g de Turrón aux amandes, que je rapporte de vacances)



## Préparation:

- Peser les 180 g de chocolat avec le thermomix  
Mixer quelques secondes le chocolat coupées en morceaux,
- Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf la Mascarpone et mixer 6 secondes à vitesse 4
- Puis programmer 12 minutes à 90 °C et vitesse 3
- A la sonnerie ajouter la Mascarpone et mixer 10 secondes à vitesse 5
- Verser dans des pots en verre type yaourt, couvrir d'un couvercle et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 à 3 heures.

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

THERMOMINOUX 2010

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