

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson environ 20 minutes

Préchauffez le four à 150°C (chaleur tournante).
Mettre le chocolat dans un bol et le faire fondre au micro-ondes (à faible puissance et par courtes périodes).
Versez le mascarpone dans un saladier, le fouetter un peu pour l'assouplir.
Versez le chocolat fondu sur le mascarpone, fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
Ajoutez les oeufs entiers, un à un en fouettant, la pâte doit être homogène.
Ajoutez le sucre glace tamisé et fouetter à nouveau.
Ajoutez la farine tamisée et mélangez délicatement.
Versez la pâte dans un moule à manquer beurré et fariné d'environ 20/22 cm de diamètre ou dans un moule en silicone, et enfournez pour environ 20 minutes.
Vous pouvez vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
Laissez refroidir un peu le gâteau et le mettre sur un plat de service.
Mettre au réfrigérateur.
Pour le glaçage
Mettre le chocolat dans un bol et le faire fondre tout doucement au micro-ondes.
Ajoutez le beurre en pommade, le glaçage doit être crémeux, versez-le sur le gâteau.
Pour la dégustation le sortir du réfrigérateur au minimum 30 minutes avant.

L'idée de la recette vient du blog " Encore un gâteau!"

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Gâteau facile à réaliser
A la cuisson, il a gonflé un peu mais retombé à la sortie du four, c'est normal.
Le divin de ce gâteau est le glaçage.
A refaire sans hésitation.

Ajouter un commentaire



FONDANT AU CHOCOLAT ET

MASCARPONE DE CYRIL LIGNAC



Ingrédients

250 g de mascarpone
(à température ambiante)
200 g de chocolat noir
(60 % de cacao minimum)
4 oeufs tempérés
60 g de sucre glace
40 g de farine

Pour le nappage
100 g de chocolat noir
50 g de beurre

