



Fondant chocolat et framboises

Ingredients

250g de mascarpone

200g de chocolat noir

4 oeufs

50g de sucre glace

40g de farine

150g de framboises

Étape de la recette

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

Fouetter la mascarpone puis y verser le chocolat fondu.

Ajouter les oeufs 1 par 1 en mélangeant.

Incorporer le sucre glace puis la farine.

Dans votre moule verser la moitié de la préparation, disposer vos framboises et ajouter le reste de votre pâte

Mettre au four préchauffé à 150°C pendant environ 20 minutes