



## Magnum cake au nutella

### Ingredients

#### Gâteau

320g de gâteau (parure ou reste)

80g de nutella

80g de mascarpone

#### Glaçage rocher

150g de chocolat au lait

20g d'huile

30g d'amandes hâchées

### Gâteau

- Pour 6magnums -

Dans le bol mettre les restes de gâteaux, la mascarpone et le nutella 15s/vitesse 4.5

Bien tasser la préparation dans les moules magnum, mettre le bâton et laisser prendre au congélateur 1h30

### Glaçage rocher

Faire fondre au bain-marie le chocolat puis ajouter l'huile et les amandes.

Demouler les magnums et verser le glaçage, puis laisser prendre au frais 2h