



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

Mettre le fouet et la mascarpone dans le bol 20s/vitesse 3

Verser le chocolat fondu 30s/vitesse 2.5

Ajouter les 4 oeufs 1 par 1 toutes les 30s en mettant 2min/vitesse 3

Mettre le sucre glace 20s/vitesse 3

Enlever le fouet et mettre la farine 20s/vitesse 2.5, finir à la maryse si besoin

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