



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 150°C pendant environ 20 minutes.