

Fondant chocolat mascarpone

Pour un moule à cake de 28 cm:

- 150 g de chocolat noir
- 150 g de [mascarpone](#)
- 100 g de sucre (j'ai diminué à 85 g, ce qui fut suffisant pour nous)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 45 g de farine
- 4 oeufs
- 1 cc de levure chimique



Préchauffer le four à 200°.

Placer le chocolat et le mascarpone dans le bol et faire fondre le tout pendant 5 min à 60°, à vitesse 1.

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger 20 secondes à vitesse 5.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner et laisser cuire 20 min (à adapter selon les fours, il ne doit pas être trop cuit).

Laisser refroidir avant de démouler.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>