



## Recette

### Fondant chocolat framboises (comme un cupcake)



#### Ingrédients :

- creme fraiche : 25cl
- mascarpone : 375g
- sucre glace : 125g
- chocolaat noir : 200g
- oeufs : 4
- farine : 40g
- beurre :
- framboises :
- cacao en poudre : 4.c. à s.

#### Préparation :

Pour le glaçage :

25 cl de crème fraîche entière froide, 125 g de mascarpone, 50 g de sucre glace, 4 c.à.s de cacao en poudre amer (sans sucre).

Dans le bol de votre robot, fouettez la crème fraîche froide. Lorsqu'elle commence à prendre ajoutez le sucre glace puis le mascarpone pour obtenir une texture homogène.

Ajoutez 4 cuillères à soupe de cacao en poudre et mélangez à nouveau.

Mettez la préparation dans une poche à douille avec la douille de votre choix. Réservez au frais.

Ajoutez les framboises fraîches avant de servir.

Pour le fondant:

200 g de chocolat noir pâtissier

250 g de mascarpone

4 œufs

75 g de sucre glace

40 g de farine

du beurre pour graisser le moule

Commencez par préchauffer votre four à 150°C.

Faites fondre le chocolat noir pâtissier au bain-marie.

Dans un saladier, mélangez le mascarpone avec le chocolat noir fondu.

Ajoutez les œufs entiers, un à un, et mélangez...



## Préparation (suite) :

....

Ajoutez ensuite le sucre glace et mélangez.

Ajoutez enfin la farine et mélangez de nouveau.

Beurrez votre moule et versez-y la pâte.

Insérez des framboises au cœur.

Enfournez pendant 25 minutes.

Lorsque le gâteau est cuit, sortez-le du four et faites-le refroidir au réfrigérateur, quelques minutes, afin qu'il se raffermisse.