

## **Gâteau au chocolat et mascarpone**

### **INGRÉDIENTS :**

#### **Pour le gâteau :**

200gr de chocolat noir **au lait**

75gr de sucre glace

40gr de farine

250gr de mascarpone

4 œufs

#### **Pour le glaçage:**

100 150gr de chocolat noir **au lait**

50 75gr de beurre

### **PRÉPARATION :**

**PRÉCHAUFFER** le four à 180°C (350°F)

**FONDRE** le chocolat au bain-marie.

**VERSER**-le dans un saladier et ajouter le mascarpone. Bien mélanger.

**INCORPORER** les œufs, le sucre et la farine.

**VERSER** la pâte dans un plat à four tapissé de papier sulfurisé.

**ENFOURNER** pour 25 min.

**10min avant la fin de la cuisson, préparer le glaçage :**

**FONDRE** le chocolat avec le beurre.

**VERSER** sur le gâteau dès la sortie du four et laisser durcir avant de le démouler.

**SERVIR** froid.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>