

# Petits gâteaux chocolat-vanille et mascarpone à la framboise

T. Grandits



## Recette pour 4

### Ingrédients pour les gâteaux

2 oeufs  
2 jaunes d'oeufs  
50 g de sucre  
100 g de chocolat noir  
100 g de beurre  
20 g de farine  
Pulpe d'une gousse de vanille

### Ingrédients pour la crème

150 g de mascarpone  
150 g de crème  
70 g de confiture de framboises

## Préparation des gâteaux

Bien mélanger les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie et incorporer au mélange aux oeufs. Ajouter délicatement la farine et la pulpe de vanille. Verser l'appareil dans des petits moules beurrés et cuire à l'air chaud à 180 °C dans l'espace de cuisson préchauffé pendant env. 12 minutes. Le coeur doit rester coulant.

## Préparation de la crème

Dans le robot de cuisine, battre au fouet le mascarpone avec la crème et la confiture de framboises jusqu'à ce que la préparation soit ferme.



**Présentation**

## **Montage**

Recouvrir les gâteaux au chocolat de crème au mascarpone et servir.

## **Niveau de cuisson des gâteaux**

Avec préchauffage

12 minutes | Air chaud 180 °C