

### Ingrediënten

- 200g de chocolat noir
- 180g de mascarpone
- 100g de sucre
- 50g de farine
- 4 oeufs



---

### Recept

Préchauffer le four à 190C.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Mélanger le au mascarpone jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Blanchir les oeufs avec le sucre.

Ajouter le mélange au chocolat puis la farine.

Verser dans un moule chemisé (beurre+farine).

Cuire 15mn. (Peut varier en fonction de votre four.)

Laisser entièrement refroidir, oui je sais c'est pas facile!!!

Déguster.

PS: comme tout bon gâteau au chocolat, il est meilleur le lendemain.

---

### Info

Chocolade smelten in microgolf : 2 minuten

Vorm gebruikt : Vierkant 22,50 cm – te groot – geen hoogte

---

Bron



<http://www.jamenedessert.com/merveilleux-fondant-chocolat-mascarpone/>

Fotos

