Gâteau moelleux au chocolat et mascarpone

Le mascarpone donne une mie incroyablement tendre et crémeuse à ce gâteau au chocolat. Il se prépare en quelques minutes dans le bol.

8 personnes	10 min préparation	35 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 250 g de mascarpone
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 80 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et beurrer un moule de 22 cm.
2. Concasser le chocolat dans le bol.
   8 sec / vitesse 7
3. Ajouter le mascarpone et faire fondre en mélangeant doucement.
   3 min / 50°C / vitesse 2
4. Ajouter le sucre et les œufs, puis mélanger.
   20 sec / vitesse 4
5. Ajouter la farine et la levure et mélanger brièvement.
   15 sec / vitesse 3
6. Verser dans le moule et cuire 35 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
Sors le mascarpone du frigo 20 minutes avant : il se mélange mieux au chocolat.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, sortir 20 minutes avant dégustation.