

gâteau au nutella, au mascarpone et à la framboise (Desserts)



Information

Préparation 20 minutes

Temps total 40 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Préparation

Mettre le sucre, les œufs et le beurre ramolli coupé en dés dans un robot culinaire et mélanger. Ensuite, ajouter la farine, la levure, le cacao et remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Faire fondre le chocolat au bain-marie et, lorsqu'il a complètement fondu, ajouter progressivement le lait tout en remuant. Ajouter le chocolat fondu au mélange précédent. Préchauffer le four à 180°C et verser le mélange dans un moule rond beurré et fariné et faire cuire pendant 35 à 40 minutes. Lorsque le gâteau est cuit, le laisser refroidir complètement. Dans un bol, mélanger le mascarpone avec le Nutella et quelques gouttes de lait et recouvrir toute la surface du gâteau avec ce mélange. Décorer avec des framboises fraîches et conserver au réfrigérateur.

Conseils

Ce gâteau au Nutella, au mascarpone et à la framboise peut être conservé au réfrigérateur pendant 2 jours dans une cloche à gâteau. Par ailleurs, nous vous conseillons de mouiller la pâte avec un peu de lait pour la rendre plus moelleuse.

Anecdotes

Les framboises sont des fruits des bois classiques que vous pouvez acheter congelées ou fraîches. Si vous les achetez fraîches, assurez-vous qu'elles sont bien fermes et brillantes. Pour les conserver plus longtemps, vous pouvez les sucrer légèrement. En outre, les framboises sont riches en vitamines A et C, en acide citrique, en pectine et en fructose.

Ingrédients

Farine 00 italienne 400 grammes

Beurre 80 grammes

Chocolat noir 100 grammes

Cacao en poudre non sucré (2 cuillères à soupe de cacao amer en poudre)

Levure chimique (1 sachet de levure)

Oeufs 3 unités

Sucre 150 grammes

Lait (Un verre de lait à température ambiante)

Mascarpone 350 grammes

Nutella 2 grammes

Framboise