Façon Brownie pralinoise/mascarpone

Chaque semaine, j’apporte des gâteaux à mon bureau. Mais il m’arrive parfois d’être prise de court et arrive le dimanche soir… Ah oui ? Je n’ai plus de beurre… ça va être compliqué pour faire des gâteaux, non ? Du coup, j’ai décidé de remplacer la matière grasse du brownie (le beurre) par du mascarpone… Et puis tant qu’on y est, j’ai de la pralinoise (je m’en sers pour faire le Nutella© maison), alors je vais y mettre ça… Voilà le résultat !

J’en profite aussi, je teste une nouvelle application pour le formatage des recettes. Mais j’avoue que je ne suis pas vraiment convaincue. Dites-moi ce que vous en pensez en commentaire, sur FB ou Twitter

[gmc_recipe 2793]

Cheese-cup-cake

Pour 6 Cheese-Cup-Cake : 6 caissettes en **papier** (assez profonds)100g de biscuits sablés – 40g de beurre demi-sel fondu – 200g de mascarpone – 75g de sucre blond – 1 œuf – 100g de chocolat noir haché – 2CS de cointreau – 1CS d’eau – 150ml de crème liquide entière – 6 fraises pour la déco.

Garnissez votre moule (à muffins) des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 160°C.

Broyez les biscuits (au robot ou à la main). Mélangez-les avec

le beurre fondu. Répartissez le mélange dans les caissettes. Pressez bien avec le dos de la cuillère pour agglomérer le tout.

Fouettez le mascarpone, le sucre et l’œuf ensemble. Faites fondre le chocolat avec l’eau et le cointreau. Versez le chocolat fondu dans le mélange mascarpone/sucre/œuf tout en remuant. Répartissez cette préparation dans les caissettes.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir dans le moule. Une fois refroidi, réserver au froid.

Fouettez la crème (très très froide) en chantilly. Disposez une cuillère à café de crème fouettée sur chaque Cheese-Cup-Cake et terminez par une fraise sur le dessus….

C’est une gourmandise à l’état pur !!! Enjoy