

FONDANT AU CHOCOLAT TRÈS FONDANT



RÉALISATION DU FONDANT AU CHOCOLAT TRÈS FONDANT :

Ce fondant au chocolat est réalisé avec des cookies au chocolat et du fromage blanc. Ce **fondant au chocolat** est particulièrement fondant , et il se déguste froid après un petit passage au réfrigérateur.

Mettre les cookies au chocolat dans le robot et les réduire en poudre. Faire fondre la gélatine en suivant les instructions de la marque. Faire fondre le chocolat noir avec la crème en mélangeant. Verser le chocolat dans le robot contenant la poudre de cookies. Ajouter le beurre coupé en morceaux, le fromage blanc, le lait concentré sucré, le rhum et la gélatine et travailler la pâte au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si le mélange est trop épais il suffit d'ajouter un peu de fromage blanc. Remplir le moule de pâte et placer l'ensemble 2 heures au congélateur. Il ne reste plus qu'à démouler et déguster ce fondant au chocolat très

fondant !  [Imprimer la page](#)

Fondant au chocolat très fondant

Recette d'un fondant au chocolat réalisé avec des biscuits au chocolat et du fromage blanc

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr