

# in the ketomood



## Details :



4-6 par personnes



env. 15 min



25 min

## Ingredients :

200 g de chocolat noir à 85%

250 g de mascarpone

50 g de xylitol

4 œufs

40 g de beurre salé

50 g de poudre d'amande

## Recette :

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre à feu très doux le beurre salé et le chocolat en morceaux.

Pendant ce temps verser dans un saladier le xylitol, la poudre d'amande et les œufs entiers. (utiliser un batteur électrique ou robot pour que se soit plus rapide et homogène)

Une fois tous les ingrédients bien mélangés, incorporer le mascarpone et re-mélanger à nouveau.

Ajouter le chocolat bien fondu avec le beurre et re-mélanger à nouveau.

Beurrer / graisser un moule de 20 cm et le chemiser de papier sulfurisé sur le fond puis verser la pâte dans le moule.

Mettre au four pendant 25 minutes, et le laisser refroidir totalement avant de le démouler.