****

**Mini Cake au chocolat, miso et mascarpone**

*Crédit photo et recette © Chef Clément (*[*www.chefclement.com*](http://www.chefclement.com)*)*

**Pour 11 mini cakes :**

175 g de chocolat noir 64 % / 25 g de chocolat au lait / 250 g de mascarpone / 1 cuillère à café de pâte de miso / 4 œufs / 85 g de sucre roux / 20 g de maïzena / 20 g de farine / 40 g de poudre de noisettes

**Réalisation :** 30 minutes / **Cuisson :** 20 minutes

1/ Faire fondre le chocolat noir et chocolat au lait au bain-marie.

2/ Fouetter le mascarpone avec le chocolat fondu. Ajouter les œufs, fouetter à nouveau.

3/ Verser le sucre roux et la pâte miso. Mélanger l’ensemble.

4/ Terminer par l’ajout de la farine, maïzena et fève Tonka râpée.

5/ Verser la préparation dans les mini moules à cakes Alfapac en les remplissant aux ¾.

6/ Enfourner une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 170°C en vérifiant la cuisson avec la pointe d’un couteau. Laisser refroidir et déguster.

Retrouvez la vidéo sur YouTube : https://www.youtube.com/watch?v=fGglCxKZIw0