

Fondant-Rapido au Chocolat et aux Framboises

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de repos: 6 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	300 g
- FRAMBOISES	250 g
- CREME FRAICHE	500 ml
- BEURRE	70 g
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- CREME ANGLAISE	

Recette:

- Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre et 1 c à soupe de crème fraîche. Laissez tiédir hors du feu.
- Fouettez la crème fraîche au robot jusqu'à ce soit bien ferme. Ajoutez le sucre impalpable lorsque celle-ci commence à prendre.
- Incorporez délicatement en plusieurs fois la crème ferme au chocolat fondu.
- Tapissez un moule à cake avec du film plastique.
- Versez la moitié de la crème chocolatée. Répartissez ensuite les framboises. Recouvrez enfin du reste de crème chocolatée.
- Fermez le plastique sur le dessus du moule et réservez au frigo au moins 6 heures.
- Servez en tranches avec un peu de crème anglaise.

