

nanoug63



Molly cake au chocolat et ganache chocolat blanc mascarpone colorée en bleu; (200g de chocolat blanc fondu fouetté avec 250g de mascarpone).

### préparer un Molly cake au chocolat

Laisser refroidir le molly avant de la dépecer en 3.

Faire fondre au bain-marie le chocolat blanc et le laisser refroidir,

puis commencer à fouetter le mascarpone au robot et y ajouter doucement le chocolat blanc fondu; attendre d'avoir une belle consistance légère.

Mettre le colorant et refouetter doucement pour que la couleur soit homogène.

Fourrer le molly cake et lisser la ganache tout autour. ajouter les feuilles, ananas et décor en pâte à sucre!



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)