



 **50 minutes**

 **6 personnes**

- 125g de biscottes
- 250g de mascarpone
- 130g d'amandes en poudre
- 190g de beurre
- 150g de sucre
- 200g de chocolat noir
- 6 œufs

**#dessert**

**#Biscottes**

## ***Gâteau au chocolat***

Préchauffez votre four à 180°C.

A l'aide d'un robot, concassez vos biscottes.

Faites fondre ensemble le chocolat et le beurre.

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs, le sucre et le mascarpone.

Ajoutez le chocolat fondu puis la chapelure de biscottes et la poudre d'amandes.

Montez les blancs en neiges puis incorporez-les délicatement à la préparation.

Versez le tout dans un moule puis enfournez 40 minutes environ. C'est prêt !