

**Moelleux mascarpone et pralines roses**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/08/moelleux-mascarpone-et-pralines-roses-p1020344-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 3 œufs**  
**- 150 g de sucre blond**  
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 60 g d'huile neutre**  
**- 2 càs de rhum**  
**- 220 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 125 g de** [**pralines roses**](https://recettes.de/pralines-roses)

**1 grand moule en couronne beurré**  
**moule savarin cannelé en silicone de 25 cm pour moi**  
**Préchauffage du four à 170°C [Four Chaleur tournante](https://i1.wp.com/croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg?ssl=1)**

Concasser grossièrement les pralines.  
Travailler au fouet le sucre et les œufs jusqu'à ce  que le mélange mousse.  
Ajouter le mascarpone et fouetter pour que le mélange soit lisse.  
Incorporer en fouettant toujours l'huile, le rhum, la farine et la levure.  
Ajouter les pralines concassées et mélanger à la spatule.  
Enfourner pour 35  minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement sur une grille.