

**Gâteau chocolat et mascarpone sans cuisson**

### [Une image contenant nourriture, dessert, Goût sucré, gâteau Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/08/gateau-chocolat-et-mascarpone-sans-cuisson-20240731_135958.jpg-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands La base : - 200 g de** [**biscuits**](https://recettes.de/biscuits) **secs** **- 100 g de beurre doux** **1 cercle de 24 cm fermé sur une face par du papier film et doublé de rhodoïd** Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Mixer les biscuits finement et les mélanger avec le beurre. Étaler la préparation dans le fond du cercle et tasser avec le fond d'une cuillère. Mettre au frais.

**La garniture :  
- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 40 g de beurre doux**  
**- 30 ml de rhum**  
**- 30 g de cacao**  
**- 350 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 400 g de crème fleurette**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- cacao pour le décor**Faire fondre le chocolat avec le beurre (au micro ondes pour moi).  
Ajouter le rhum, le cacao tamisé et bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.  
Écraser le mascarpone, le mélanger avec le sucre et la crème fleurette bien froide.  
Fouetter jusqu'à consistance d'une chantilly.  
Incorporer le chocolat délicatement à la spatule.  
Verser la préparation dans le cercle et égaliser la surface.  
Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 4 heures au minium (la veille pour moi).  
Au moment de déguster, retirer le cercle et le rhodoïd et saupoudrer de cacao amer.