**Crèmes au chocolat à la Multi Délices**

[Une image contenant dessert, laitier, Snack, Glace

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/10/cremes-au-chocolat-a-la-multi-delices-p1110605.jpg-r-copy.jpg) **Pour 12 pots  
- 170 g de chocolat noir à 65 %**  
**- 515 g de lait**  
**- 2 œufs**  
**- 80 g de sucre  
- 500 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
  
**Yaourtière Multi délices et 12 pots**  
  
Faire fondre le chocolat avec 100 g de lait au micro-ondes ou au bain marie.  
Mélanger pour lisser la préparation.  
Mélanger au fouet les œufs et le sucre pour faire blanchir le mélange mais sans le faire trop mousser.  
Ajouter le mascarpone et bien mélanger pour obtenir une préparation lisse  
Ajouter en mélangeant le chocolat puis le reste de lait.  
Remplir d'eau le petit réservoir.  
Répartir le mélange dans les pots.  
Sélectionner le mode "dessert lacté" (mode 3 sur mon ancienne yaourtière) et régler sur 40 minutes de cuisson.  
Laisser refroidir puis fermer avec les couvercles et mettre au réfrigérateur.  
Si vous préférez faire seulement 6 pots, ne pas oublier de déposer un couvercle sur les espaces vides.  
Attendre quelques heures avant de les goûter et de regarder les gourmands se régaler