

Duo de cupcakes moelleux



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Les cupcakes sont à la mode, faites-les vous-même en quelques minutes et sans cuisson !

Ingrédients

- 1 moelleux tout chocolat 500 g (par exemple ker cadelac)
- 100 g de mascarpone
- 5 cl de crème liquide entière
- 10 g de sucre glace
- 5 goutte de colorant alimentaire rose
- 5 goutte de colorant alimentaire bleu
- 1 pot de mini billes de sucre multicolores
- 1 kit de cupcakes (caissettes + douilles + poche pâtissière)

Préparation

- 1 Coupez deux tranches bien épaisses du moelleux au chocolat, à peu près 4cm chacune. Ne prenez pas l'entame du gâteau.
- 2 Avec un emporte-pièce de 5cm de diamètre, réalisez un rond dans chaque tranche.
- 3 Mettez chaque tranche dans une caissette de votre kit cupcakes, en ajustant la hauteur des moelleux afin qu'ils rasant le haut de la caissette.
- 4 Prenez le saladier et mélangez le sucre glace, le mascarpone et la crème liquide.
- 5 Divisez en deux la préparation obtenue : dans la première, ajoutez le colorant bleu et dans la seconde le colorant rose.
- 6 Prenez votre poche pâtissière et réalisez une rosace bleue, puis une rose sur les bases du moelleux.
- 7 Eparpillez les billes multicolores sur les rosaces.
- 8 Mettez au frais jusqu'à consommation.

Proposé par

Ker Cadelac

Ker Cadelac

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



