

Fondant au tofu, chocolat et amande



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Un délicieux gâteau, cuit en seulement 10 minutes.

Ingrédients

- 2 oeufs
- 100 g de chocolat - dessert
- 150 ml de crème d'amande cuisine - par exemple bjorg
- 1 cuillère à soupe d'amande à tartiner - par exemple bjorg
- 200 g de tofu - par exemple bjorg

Préparation

- 1 Séparez les jaunes des blancs d'oeufs.
- 2 Faites fondre le chocolat dans une casserole avec la crème d'amande.
- 3 Incorporez, hors du feu, les jaunes d'oeufs, l'amande à tartiner ainsi que le tofu émietté.
- 4 Mélangez bien et incorporez délicatement, pour finir, les blancs battus en neige.
- 5 Versez la pâte dans un moule et enfournez 10 minutes à 180°C (th.6).
- 6 Parsemez d'amandes et décorez avec une feuille de menthe.

Proposé par

Bjorg

Bjorg Bio-Nutrition

25 ans de savoir faire bio.

"Ce que nous mangeons chaque jour contribue à notre santé de demain". C'est en partant de ce constat que Bjorg a fondé le concept de Bio-Nutrition, qui repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, les bénéfices nutritionnels de ses produits et la préservation du goût. Aujourd'hui, Bjorg est la première marque française de produits alimentaires biologiques. Composez au quotidien des menus biologiques, selon vos envies et vos besoins.

Découvrez la gamme Bjorg : www.bjorg.fr

Découvrez de savoureuses recettes santé : sans gluten, légères ou végétariennes sur www.bjorg.fr/recettes

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

