Marguerite moelleuse

Ingrédients pour le moule marguerite :
250 g de mascarpone
100 g de sucre
3 oeufs
125 g de poudre d'amandes
quelques gouttes d'extrait d'amandes amères
Pour le glaçage :
1 blanc d'oeuf
180 g de sucre glace

Préchauffez le four à 190°c et posez votre moule marguerite sur la plaque alu perforée

Fouettez ensemble le mascarpone et le sucre, puis ajoutez les oeufs et la poudre d'amande, puis l'extrait d'amandes amères.

Versez dans le moule marguerite, et enfournez pour environ 30 minutes.

Démoulez et préparez le glaçage : mélangez ensemble le blanc d'oeuf et le sucre glace.

Versez le glaçage sur le gâteau refroidit.

A table chez Natt
Recettes testées, trouvées sur le net ou autre...
http://atablecheznatt.canalblog.com