

Popcake sans cuisson



Ingrédients pour 10 boules :

200g de cake

2 grosses cuillères à s. de mascarpone

Chocolat

Vermicelle coloré, noix de coco râpé,....

Préparation :

Dans un saladier, émietter le cake, ajouter le mascarpone ou confiture ou pâte à tartiner, il faut que le mélange reste assez compacte qu'on puisse le rouler en boule à la main.

Bien mélanger ensuite, rouler en boule et pendant ce temps faire fondre le chocolat de votre choix au bain marie, tremper le bout d'un bâtonnet en bois dans le chocolat et le planter dans la boule.

Recommencer jusqu'à épuisement du mélange.

Mettre au frais minimum 3h pour que le chocolat fige et que le bâtonnet tienne bien.

Sortir du frigo et ensuite plonger les boules dans le chocolat fondu et décorer aussitôt recommencer et mettre le tout au frais jusqu'au moment de déguster.