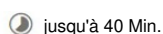


Moelleux au chocolat aux noisettes et framboises

environ 8 portions



Ingédients:

Pour la pâte:

1 préparation pour Moelleux au
Chocolat de Dr. Oetker
125 g de beurre tendre
2 oeufs
50 ml de eau
noix

Pour la garniture:

1 sachet Glaçage au Chocolat de Dr.
Oetker
125 g de framboises
feuilles de menthe
sucre impalpable (option)

- 1 Préparez le moelleux au chocolat comme indiqué sur l'emballage et ajoutez les noix.
- 2 Versez la préparation dans le moule à gâteau ci-joint et faire cuire le gâteau comme indiqué sur l'emballage. Laissez le gâteau refroidir pendant 1 heure sur une grille et placez-le au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 3 Placez le gâteau sur une assiette. Préparez le glaçage au chocolat en chauffant le sachet dans de l'eau chaude. Verser généreusement le glaçage au chocolat sur le gâteau.
- 4 Garnissez le gâteau avec les framboises, terminez avec des feuilles de menthe et saupoudrer de sucre impalpable.