



*Pastel de
Chocolate*

estilo "Cupcake"

Para 4 porciones:

- *4 pasteles de chocolate por Avi-Charente*
- *50 g de mascarpone*
- *50 g de crema espesa (al menos 30% de grasa)*
- *vainilla en polvo, almendras trituradas*

Para una versión de café gourmet: en un recipiente frío, pon la crema fría, el mascarpone y la vainilla en polvo. Batir hasta obtener una buena crema batida. Ponga una bolsa de pastelería y pinte una roseta en el pastel. Termina la decoración con almendras trituradas.

¡Disfrutar!

Consejo: corte las piezas restantes de la torta en un pequeño "brunoise", colóquelas en el fondo de una "verrine" y cúbralos con un postre de crema de soja "Avi-Charente". Termina la decoración con un buen relleno de crema batida.