

YAOURTS CHOCO DUO



A déguster sans modération...ces yaourts très crémeux sont délicieux et encore meilleurs à température ambiante !!!

POUR 12 POTS

PREPARATION : **20 MIN**

CUISSON : **8 H**

INGREDIENTS :

- * 70 cl de lait entier**
- * 1 pot de yaourt nature au lait entier**
- * 250 gr de chocolat noir pâtissier**
- * 3 cas de sucre**
- * 8 cas de mascarpone (un pot de 250 gr)**
- * 150gr de chocolat blanc pâtissier**



PREPARATION

- 1- Faites fondre le chocolat noir dans une casserole puis incorporez le sucre. Hors du feu, ajoutez 5 cas de mascarpone puis répartissez la préparation dans le fond des pots.***
- 2- Mélangez avec un fouet, le yaourt et le lait pour obtenir un mélange homogène.***
- 3- Faites fondre au four micro-ondes ou au bain marie le chocolat blanc puis incorporez 3 cuill. à soupe de mascarpone.***
- 4- Ajoutez-y le mélange lait-yaourt, mélangez bien et remplissez délicatement les pots.***
- 5- Mettez en route votre yaourtière pour 8 h.***
- 6- Laissez refroidir puis conservez-les au frais.***



DECORATION

***Parsemez de quelques billes de chocolat multicolores
Ce n'est pas obligatoire, mais c'est joli !***

Petite astuce :

***Lorsque vous remplissez chaque pot, le pencher
légèrement sur le côté, avant de verser la
première couche au chocolat noir.
Le laisser incliner sur un petit support
Et ensuite, rajouter la couche de chocolat blanc.***