**Sapin chocolaté chantilly mascarpone**

Ingrédients

150 gr de farine

150 gr de sucre

1 cc bombée de levure chimique

3 cs bombées de chocolat en poudre amer

3 oeufs

110 gr de beurre fondu

déco

250 gr de mascarpone

150 ml de crème liquide entière froide

colorant rouge et vert

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs

Incorporer le beurre

Verser la pâte dans le moule sapin et couvrir avec la toile silpat pour éviter qu’il ne gonfle trop

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Retirer la toile silpat et laisser refroidir avant de démouler

Monter le mascarpone avec la crème en chantilly épaisse

Prélevez en peu et y ajouter le colorant rouge

Ajouter le colorant dans l’autre partie

Décorer à l’aide d’une poche à douille avec une douille cannelée

