



Chocolate Mud Cake



Redatto da
Apparecchio

V-ZUG SpA
Comhair SE dal 2015

Preparazione

125 g di cioccolato, fondente
100 g di burro
2 uova
80 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 stecca di vaniglia
15 g di farina
½ CM di lievito in polvere

Sciogliere delicatamente il cioccolato e il burro.

Tagliare la stecca di vaniglia a metà nel senso della lunghezza, raschiarne la polpa e mescolarla bene con le uova, lo zucchero e il sale, finché il composto non diventa chiaro. Aggiungere il burro fuso con il cioccolato e amalgamare.

Mescolare la farina e il lievito in polvere, aggiungerli al composto con le uova e incorporarli. Versare l'impasto nello stampo precedentemente preparato. Mettere lo stampo sulla griglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda 180 °C per 25 Min.

2 albumi
100 g di zucchero a velo
25 g di cacao in polvere
60 g di confettura di lamponi

Montare gli albumi a neve soda, aggiungere lo zucchero a velo e il cacao in polvere passandoli in un setaccio e incorporare accuratamente.

Spennellare il dolce con la confettura e stendervi sopra il composto con gli albumi. Proseguire la cottura.

Infornare l'alimento

Aria calda 180 °C per 20 Min.

Togliere il dolce dalla camera di cottura e lasciar raffreddare prima di tagliarlo.





Accessori

Griglia

Teglia per cake, lunga 32 cm

