



# Chocolate Mud Cake

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.  
Tempo di cottura 45 Min.  
Porzioni 10  
Elettrodomestico Combair 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

