Dolce veloce al cioccolato con composta di frutta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	16 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combi-Steam MSLQ

Preparazione

100 g di cioccolato

100 g di burro

100 g di zucchero

25 g di farina

25 g di cacao in polvere

3 uova

1 CT di lievito in polvere

Sciogliere il cioccolato con il burro. Mescolare zucchero, farina, cacao in polvere e lievito in polvere. Aggiungere il composto con il cioccolato fuso e incorporare le uova. Montare leggermente il composto e versarlo in uno stampo in porcellana rivestito con carta da forno.

600 g di albicocche, pari a circa 12 albicocche

50 g di zucchero

1 baccello di vaniglia

Tagliare le albicocche a dadini e mescolarle con lo zucchero. Tagliare il baccello di vaniglia e raschiarne il contenuto. Versare tutti gli ingredienti nell'altro stampo in porcellana.

Mettere entrambi gli stampi in porcellana nella camera di cottura fredda sull'appoggio 2. Inserire lo stampo in porcellana con il composto del dolce a destra nella camera di cottura. Cuocere.

Aria calda + vapore 180 °C per 16 Min. | PowerPlus grado 6

zucchero a velo

Cospargere il dolce di zucchero a velo.

Consigli

Le albicocche possono essere sostituite con qualsiasi altra frutta.

Accessori

Griglia

2 stampi in porcellana ⅓ GN, altezza 65 mm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019