Gâteau au chocolat

Recette de V-ZUG SA



et sa compote de fruits

Préparation	13 min
Temps de cuisson	13 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 PowerSteam à partir de 2022

Pâte

100 g de chocolat noir, cassé en gros morceaux

100 g de beurre, coupé en dés d'environ 1 cm

100 g de sucre

3 œufs

25 g de farine

25 g de poudre de cacao

1 cc de levure chimique

Compote

600 g d'abricots, dénoyautés, coupés en dés d'environ 1 cm

50 g de sucre

½ cc de pâte de vanille

Dressage

un peu de sucre glace

Pâte

Tapisser le moule à cake de papier sulfurisé.

Verser le chocolat et le beurre dans un plat en verre trempé. Faire fondre au micro-ondes à 200 W sur un plat en verre trempé au niveau moyen pendant 6 minutes.

Bien mélanger le sucre et les œufs dans un saladier pour dissoudre le sucre. Incorporer le chocolat au mélange.

Ajouter la farine, la poudre de cacao et la levure chimique, mélanger pour obtenir une pâte lisse et verser la préparation dans le moule à cake préparé.

Compote

Mélanger tous les ingrédients dans un moule en porcelaine.

Cuire au four

Placer la pâte à droite et la compote à gauche sur un plat en verre trempé et insérer dans l'espace de cuisson au niveau moyen. Faire cuire avec Power air chaud avec vapeur à 180 °C pendant 13 minutes.

Dressage

Saupoudrer le gâteau d'un peu de poudre de cacao et dresser avec la compote.

Etapes de cuisson

Power air chaud avec vapeur 180 °C pendant 13 min

Conseils

Le gâteau au chocolat se déguste de préférence tiède. Utiliser tout autre fruit selon les goûts.

Accessoires

Plat en verre trempé

Moule à cake adapté à la cuisson en micro-ondes

Moule en porcelaine d'env. 1 litre de volume

Informations complémentaires

Créée le	31.05.2022