



# Dolce al cioccolato

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 13 Min.  
Tempo di cottura 13 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombiSteamer V6000  
PowerSteam dal 2022

con composta di frutta

## Impasto

100 g di cioccolato fondente, spezzettato grossolanamente  
100 g di burro, a dadini di circa 1 cm  
100 g di zucchero  
3 uova  
25 g di farina  
25 g di cacao in polvere  
1 CT di lievito in polvere

## Composta

600 g di albicocche, senza nocciolo, a dadini di circa 1 cm  
50 g di zucchero  
½ CT di polpa di vaniglia

## Guarnizione

un po' di zucchero a velo

## Impasto

Rivestire la teglia per cake con carta da forno.  
Versare il cioccolato e il burro in una ciotola di vetro. Collocare la ciotola su una terrina in vetro temprato nell'appoggio centrale e far sciogliere con microonde a 200 W per 6 minuti.





In una ciotola mescolare zucchero e uova finché lo zucchero non si è completamente sciolto. Incorporare il cioccolato.

Aggiungere farina, cacao in polvere e lievito in polvere, mescolare il tutto fino a ottenere un impasto liscio e versarlo nella teglia per cake.

## Composta

---

Mescolare tutti gli ingredienti in uno stampo in porcellana.

## Cottura in forno

---

Trasferire l'impasto a destra e la composta a sinistra in una terrina in vetro temprato nella camera di cottura sull'appoggio centrale. Cuocere in forno con Power aria calda con vapore a 180 °C per 13 minuti.

## Guarnizione

---

Spolverare il dolce con zucchero a velo e guarnire con la composta.

## Fasi di cottura

---

**Power aria calda con vapore 180 °C per 13 Min.**

## Consigli

---

L'ideale è gustare il dolce al cioccolato ancora tiepido. Utilizzare altra frutta a piacimento.

## Accessori

---

Terrina in vetro temprato

Teglia per cake adatta al microonde

Stampo in porcellana con capacità di circa 1 l

