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

Ulteriori informazioni

Creata il	31.05.2022