巧克力蛋糕

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	13 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	13 分钟
份	4
电器	CombiSteamer V6000 PowerSteam 自 2022 年

配糖渍水果

面糊

100 克 黑巧克力, 弄碎成块状

100 克 黄油, 切成1厘米左右的丁

100 克 白砂糖

3 鸡蛋

25 克 面粉

25 克 可可粉

1 茶匙 泡打粉

糖渍水果

600 克 杏, 去核，切成1厘米左右的方块状

50 克 白砂糖

½ 茶匙 香草籽

摆盘

适量 糖粉

面糊

在瓷盘上铺上烤盘纸。

将巧克力和黄油放入玻璃碗中。将碗放在玻璃盘上，置于PowerSteam中间层，使用200 W微波融化6分钟。

将白砂糖和蛋液在碗中充分混合，直到糖溶解。拌入巧克力与黄油混合物。

加入面粉、可可粉以及泡打粉，搅拌成顺滑的巧克力面糊，放入准备好的蛋糕模中。

糖渍水果

将所有调料在瓷盘中混合均匀。

烘烤

将巧克力面糊放置在玻璃盘右边，糖 渍水果放置在左边，置于PowerSteam中间层。使用强力热风蒸汽模式180 °C烘烤13分钟。

摆盘

往烤好的蛋糕上撒上少许糖粉，搭配糖渍水果装盘。

烹饪步骤

在 强力热空气加蒸汽 期间为 **180 13** 分钟°C

小费

巧克力蛋糕最好趁热吃。可根据喜好使用其他水果。

配件

玻璃盘

可用于微波的蛋糕模具

容积约为1升的瓷盘

附加信息

创建时间	12.09.2023