



Tarta de chocolate

Receta de V-ZUG AG



Preparación
Tiempo de
cocción
Porciones
Aparato

13 Min.

13 Min.

4

CombiSteamer V6000
PowerSteam a partir de 2022

con compota de frutas

Masa

100 g Chocolate negro, trozos grandes

100 g Manteca, trozos grandes de 1 cm aprox.

100 g Azúcar

3 Huevos

25 g Harina

25 g Cacao en polvo

1 Cucharadita Polvos de
hornear

Compota

600 g Albaricoques, sin hueso, trozos grandes de 1 cm aprox.

50 g Azúcar

½ Cucharadita Pulpa de vaina
de vainilla

Sazonar

un poco Azúcar glas

Masa

Cubra el molde para tartas con papel de hornear.





Ponga el chocolate y la mantequilla en un bol de cristal. Derrita el chocolate en un bol de cristal en el estante central con microondas a 200 W durante 6 minutos.

Mezcle el azúcar y los huevos en un bol hasta que el azúcar se haya disuelto. Mezcle el chocolate.

Añada la harina, el cacao en polvo y la levadura, mézclelos hasta que la masa quede suave y viértala en el molde preparado.

Compota

Mezcle todos los ingredientes en una fuente de porcelana.

Hornear

Coloque la masa a la derecha y la compota a la izquierda en un plato de cristal en el estante central de la cámara de cocción. Hornéela con aire caliente potente con inyección vapor a 180 °C durante 13 minutos.

Sazonar

Espolvoree el pastel con azúcar glas y sívalo con la compota.

Pasos de cocción

Aire caliente Power con inyección de vapor 180 °C durante 13 Min.

Consejos

El pastel de chocolate se disfruta mejor cuando está tibio. Utilice otras frutas a su gusto.

Accesorios

Fuente de cristal endurecido

Molde para tartas apto para microondas

Molde de porcelana con un volumen aproximado de 1 l

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

