Gâteau au chocolat express et sa compote de fruits

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	16 min
Portions	4
Appareil	Combi-Steam MSLQ

Préparation

100 g de chocolat

100 g de beurre

100 g de sucre

25 g de farine

25 g de poudre de cacao

3 œufs

1 cc de poudre à lever

Faire fondre le chocolat avec le beurre. Mélanger le sucre, la farine, le cacao et la poudre à lever. Ajouter la préparation au chocolat fondu et incorporer les œufs. Battre légèrement la préparation et la verser dans un moule en porcelaine tapissé de papier sulfurisé.

600 g d'abricots, soit env. 12 abricots

50 g de sucre

1 gousse de vanille

Tailler les abricots en dés et les mélanger avec le sucre. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines. Mettre tous les ingrédients dans l'autre moule en porcelaine.

Enfourner les deux moules en porcelaine au niveau 2 dans l'espace de cuisson froid. Placer le moule en porcelaine avec la préparation du gâteau à droite dans l'espace de cuisson. Cuire.

Air chaud + vapeur 180 °C pendant 16 min | PowerPlus degré 6

Sucre glace

Saupoudrer le gâteau de sucre glace.

Conseils

Il est possible de remplacer les abricots par tout autre fruit.

Accessoires

Grille

2 moules en porcelaine ⅓ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019