



Быстрый шоколадный пирог с фруктовым КОМПОТОМ

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 15 Mins
Время 16 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combi-Steam MSLQ

Приготовление

100 г шоколада
100 г сливочного масла
100 г сахара
25 г муки
25 г какао-порошка
3 яйца
1 ч. л. разрыхлителя

Растопить шоколад со сливочным маслом. Смешать сахар, муку, какао-порошок и разрыхлитель. Добавить растопленную шоколадную массу и вмешать яйца. Слегка взбить массу и выложить в фарфоровую форму, выстланную бумагой для выпечки.

600 г абрикосов, соответствует примерно 12 абрикосам
50 г сахара
1 стручок ванили

Нарезать абрикосы кубиками и добавить сахар. Разрезать стручок ванили и удалить семена. Положить все ингредиенты в другую фарфоровую форму.

Поставить обе фарфоровые формы в подставку 2 в холодную камеру. Передвинуть фарфоровую форму с пирогом на правую сторону камеры. Запечь.

Hot air + steaming 180 °C в течение 16 Mins | PowerPlus level 6

Сахарная пудра

Посыпать пирог сахарной пудрой.





Советы

Вместо абрикосов можно использовать любые другие фрукты.

Аксессуары

Решетка

2 фарфоровые формы 1/3 GN, высота 65 мм

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

