



Шоколадный пирог

Рецепт от V-ZUG AO



с фруктовым компоте

Приготовление 13 Mins
Время 13 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombiSteamer V6000
PowerSteam с 2022 года

Тесто

100 г черного шоколада, поломать крупными кусками
100 г сливочного масла, кубиками ок. 1 см
100 г сахара
3 яйца
25 г муки
25 г какао-порошка
1 ч. л. разрыхлителя

Компоте

600 г абрикосов, без косточек, кубиками ок. 1 см
50 г сахара
½ ч. л. мякоти ванили

Украшение

немного сахарной пудры

Тесто

Выстлать форму для выпечки бумагой для выпечки.





Выложить шоколад и масло в стеклянную миску. Поставить миску на стеклянном лотке на среднюю подставку и растапливать содержимое в микроволновом режиме на мощности 200 Вт в течение 6 минут.

Хорошо смешать сахар и яйца в миске до полного растворения сахара. Добавить шоколад.

Добавить муку, какао-порошок и разрыхлитель, замесить однородное тесто и выложить в подготовленную форму для выпечки.

Компоте

Смешать все ингредиенты в фарфоровой форме.

Выпекание

Поставить тесто справа, компоте слева на стеклянный лоток в камеру на средний уровень. Запекать в режиме интенсивного теплого воздуха с увлажнением при температуре 180 °C в течение 13 минут.

Украшение

Посыпать пирог небольшим количеством сахарной пудры и украсить компоте.

Шаги приготовления

Интенсивный теплый воздух с увлажнением 180 °C в течение 13 Mins

Советы

Шоколадный пирог лучше всего употреблять теплым. По желанию можно использовать другие фрукты.

Аксессуары

Стеклянный лоток закаленный

Форма для выпечки, которую можно использовать в микроволновой печи

Фарфоровая форма емкостью ок. 1 л

Дополнительная информация

Составлен

05.09.2023

