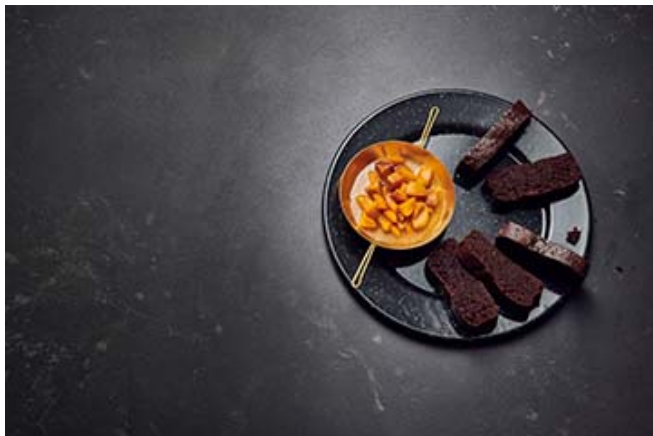




# Шоколадний пиріг

Рецепт від V-ZUG AT



готування	13 хв
Час	13 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 PowerSteam з 2022 року

з фруктовим компоте

## Тісто

100 г чорного шоколаду, поламати великими шматками

100 г масла, кубиками прибл. 1 см

100 г цукру

3 яйця

25 г борошна

25 г какао-порошку

1 ч. л. розпушувача

## Компоте

600 г абрикосів, без кісточок, кубиками прибл. 1 см

50 г цукру

½ ч. л. м'якоті ванілі

## Прикрашання

трохи цукрової пудри

## Тісто

Вистеліть форму для випікання папером для випікання.





Викласти шоколад і масло в скляну миску. Поставити миску на скляне деко на середню підставку і розтоплювати у мікрохвильовому режимі на потужності 200 Вт протягом 6 хвилин.

Добре змішайте цукор і яйця в мисці до повного розчинення цукру. Додайте шоколад. Додайте борошно, какао-порошок і розпушувач, замісіть однорідне тісто і викладіть в підготовлену форму для випікання.

## Компоте

---

Змішайте всі інгредієнти в порцеляновій формі.

## Випікання

---

Поставте тісто справа, компоте зліва на скляне деко в камеру на середній рівень. Випікайте в режимі інтенсивного гарячого повітря + пара за температури 180 °C протягом 13 хвилин.

## Прикрашання

---

Посипати пиріг невеликою кількістю цукрової пудри і прикрасити компоте.

## Етапи приготування

---

**Інтенсивне гаряче повітря + пара 180 °C протягом 13 хв**

## Поради

---

Шоколадний пиріг краще вживати теплим. За бажанням можна використовувати інші фрукти.

## Акcesуари

---

Скляне деко, загартоване

Форма для випікання, яку можна використовувати в мікрохвильовій печі

Порцелянова форма об'ємом прибл. 1 л

