

Шоколадний кекс з малиновим соусом

20—25 хв

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

Для кексу:

55 г	Чорний шоколад (мін. 55% какао)
45 г	Вершкове масло
30 г	Коричневий цукор
1	Яйце
1 ст.л.	Борошно
0.5 пакета	Розпушувач для тіста
1 шт	Ваніль Бурбон
	Вершкове масло для змащування форми

Для малинового соусу:

100 г	Малини (свіжої або замороженої)
1 пакет	Агартин
1 ст.л.	Цукор

Приготування

1. Покласти малину з цукром у каструлю, поставити на плиту і варити п'ять хвилин. Розім'яти малину виделкою. У мисці змішати агар з однією столовою ложкою води, дати йому набрякнути. Знімаємо малину з вогню, додаємо агар, перемішуємо. Відставити в сторону.
2. Розігріти духовку до 180 градусів з увімкненим верхнім та нижнім нагріванням. Дві керамічні форми для кексу змастити вершковим маслом і присипати борошном.
3. Потрібнити шоколад. Помістити шоколад, вершкове масло і коричневий цукор у жароміцний посуд, потім поставити посуд на парову баню і помішувати, поки шоколад і масло не розтопляться.
4. Зняти миску з пару, дати трохи охолонути. Додати ваніль Бурбон та яйце, добре перемішати. Потім додати просіяне борошно та розпушувач, перемішати. Розподілити суміш на дві форми.
5. Поставити форми в розігріту духовку і випікати протягом восьми-десяти хвилин. По закінченню цього часу край повинен виглядати піднятим і пропеченим, а середина пирога - злегка рідкуватою.
6. Зачекати одну хвилину, щоб вони охололи, перекласти кекси на тарілку, посипти цукровою пудрою. Полити малиновим соусом і подавати з ванільним морозивом та свіжою малиною.