

Czekoladowe ciasto lawa

20–25 Min

Przygotowanie

1. Do garnka włóż maliny i cukier, postaw na kuchenkę i gotuj przez pięć minut. Następnie rozgnieć maliny widelcem. W misce wymieszaj agartynę z jedną łyżką wody i poczekaj, aż spęcznieje. Zdejmij maliny z ognia, dodaj mieszaninę agartyny i wymieszaj. Odstaw go na bok na czas przygotowywania ciasta.
2. W kolejnym kroku nagrzewamy piekarnik do 180 stopni z włączoną grzałką górną i dolną. Dwie ceramiczne formy do ciasta wysmaruj masłem i posyp mąką.
3. Posiekaj czekoladę. Włóż czekoladę, masło i brązowy cukier do żaroodpornej miski, następnie umieść miskę na naczyniu do gotowania na parze i mieszaj, aż czekolada i masło się rozpuszczą.
4. Wyjmij miskę z pary i poczekaj chwilę, aż ostygnie. Dodaj ziarenka z laski wanilii i jajko i dobrze wymieszaj. Dodaj przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszaj do połączenia się mąki, następnie rozprowadź masę pomiędzy obiema foremkami.
5. Włóż foremki do nagrzanego piekarnika i piecz przez osiem do dziesięciu minut. Po tym czasie brzeg ciasta powinien wyglądać na podniesiony i wypieczony, natomiast środek ciasta powinien być lekko płynny.
6. Odczekaj minutę, aż ostygną, przełóż je na talerz i posyp cukrem pudrem. Polej sosem malinowym i podawaj z lodami waniliowymi i świeżymi malinami.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

Na suflet

55 g	Ciemna czekolada
45 g	Masło
30 g	Brązowy cukier
1 szt	Jajko
1 łyżka	Mąka
0.25 łyżeczki	Proszek do pieczenia
1 szt	Wanilia Bourbon laska
	Masło do posmarowania formy
	Mąka do posypania formy

Na sos malinowy

100 g	Świeże maliny
1 łyżka	Cukier
0.5 łyżeczki	Agartyna

Dodatki

	Lody waniliowe
	Świeże maliny do dekoracji