Lava cake cu sos de zmeură

20–25 Min.

Pregătire

1. Mai întâi, se pun zmeura și zahărul într-un vas pe aragaz și se amestecă timp de cinci minute. Se zdrobește zmeura cu o furculiță. Agartina se lasă să se umfle într-un castron cu o lingură de apă. După ce mixul cu zmeură s-a răcit, se adaugă agartina. Se dă deoparte și se pregătește lava cakeul.
2. În etapa următoare, se încălzește cuptorul la 180 de grade. Se ung formele cu unt și se presără făina.
3. Ciocolata, untul și zahărul brun se topesc la bain-marie într-un vas rezistent la căldură.
4. Se lasă mixul la răcit pentru o perioadă scurtă de timp. Se adaugă, pe rând, semințele de la boabele de vanilie și oul, apoi făina cernută și praful de copt și se amestecă bine. Se toarna amestecul in forme.
5. Se dă la cuptor timp de opt până la zece minute. După acest timp, marginea trebuie să arate ridicată și coaptă, iar mijlocul prajiturilor să fie ușor lichid.
6. Se lasă un minut la răcit, apoi se transferă pe o farfurie și se presără zahăr pudră pe deasupra. Se toarnă peste sosul de zmeură și se servește cu înghețată de vanilie și zmeură proaspătă.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

55 g	Ciocolată neagră (min. 55% cacao)
45 g	Unt
30 g	Zahăr brun
1	Ou
1 lingură	Făină
0.5 linguriță	Praf de copt
1 buc	Baton vanilie de Bourbon întreg
	Unt pentru uns tava
	Făină pentru tapetat tava

Pentru sosul de zmeură:

100 g	Zmeură (propapătă sau congelată)
1 lingură	Zahăr
0.5 linguriță	Agartină