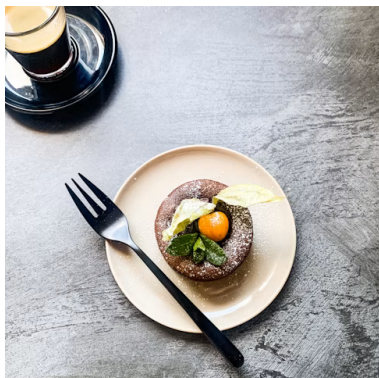
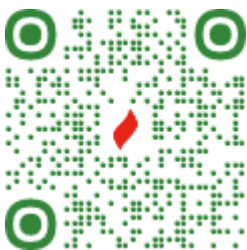




Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Черен шоколад
120 g	Масло
4 бр.	Яйца
100 g	Кристална захар
80 g	Брашно
1 пакетче	♦ Бурбонска ванилова захар
	♦ Лют кайенски пипер, млян
	♦ Морска сол



Лава кейк с пикантна нотка

⌚ 45—55 Минути



Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C с вентилатор предварително. Начупете шоколада. Разтопете маслото на бавен огън в тенджерка. След това добавете шоколада и брашното. Бъркайте постоянно с тел за разбиване, докато шоколадът се разтопи напълно, за да получите гладка консистенция.
 - 2 Намазните формички за мъфини с малко масло или олио. Разбийте с миксер яйцата, захарта, ваниловата захар и по щипка сол и лют кайенски пипер. Добавете сместа с маслото и шоколада и разбъркайте добре.
 - 3 Разпределете тестото във формичките и печете във фурната за 8-9 минути. След това ги извадете от фурната и внимателно обърнете върху чиния, без да чакате десерта да изстива.
- СЪВЕТ:** Времето за печене може да варира според фурната, която имате. Може да се наложи да експериментирате, докато получите перфектен лава кейк.
- 4 Поръсете с пудра захар и гарнирайте с плодове по избор, бита сметана или друг топинг по ваш избор. Насладете се на десерта, докато е топъл!