# Лава кейк със заливка от малини

20—25 Минути

## Подготовка

1 Измийте малините и ги сложете с кристалната захар в тенджера. Загрейте върху котлона за около 5 минути, като разбърквате постоянно. Махнете от котлона и намачкайте с вилица.

**СЪВЕТ:** Минете течността през сито, ако искате сироп без плодови частици.

2 Разбъркайте ½ ч.л. агар-агар с 1 с.л. вода и оставете да се сгъсти леко. Изсипете при малините и разбъркайте. Оставете настрани.

3 Загрейте фурната на 180°C предварително. Намазнете две малки формички с масло и посипете с брашно по дъното и стените. Изтупайте излишното количество.

**СЪВЕТ:** Можете да приготвите и в еър фрайер за 6-7 минути.

4 Нарежете черния шоколад на ситно и разтопете на водна баня с маслото и захарта.

5 Разполовете ваниловата шушулка по дължина. Изгребете семенцата и добавете към шоколада, заедно с яйцето, разбърквайки добре.

6 Добавете пресятото брашно и бакпулвера. Разбъркайте и разпределете в двете формички. Сложете във фурната за 8-10 минути.

7 Извадете от фурната и оставете да поизстинат за 1-2 минути. Обърнете върху две чинии внимателно и сервирайте с пудра захар и малинов сироп. Можете да поднесете с ванилов сладолед и пресни малини.

## Съставки за 2 Порции

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 55 g | Черен шоколад (поне 55%) |
| 30 g | Кафява захар |
| 1 бр. | Яйце |
| 45 g | Масло + допълнително за намазване |
| 1 с.л. | Брашно + допълнително за намазване |
| ¼ ч.л. | Бакпулвер |
| 1 бр. | Бурбонска ванилия |

За малиновия сос

| | |
|---|---|
| 100 g | Малини |
| 1 с.л. | Кристална захар |
| ½ ч.л. | Агар-агар |