



Лава кейк със заливка от малини

🕒 20–25 Минути 🍴🍴🍴

Подготовка

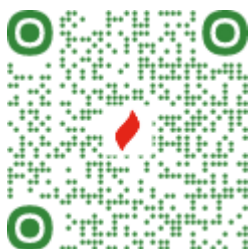
Съставки за 2 Порции

♦ = 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



- 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 вилка.

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 настрана.
- 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 пригответе 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 поуистинат 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.