



# Láva süti málnaszósszal

🕒 20–25 Perc 

## Elkészítés

- 1 Először is tedd a málnát és a cukrot egy lábasba, tedd fel a tűzhelyre, és főzd öt percig. Ezután villával pépesítsd a málnát. Az agartint egy tálban keverd össze egy evőkanál vízzel, és hagyd megduzzadni. Vedd le a málnát a tűzről, add hozzá az agartin keveréket, és keverd össze. Tedd félre, amíg elkészítetd a süteményt.
- 2 A következő lépésben melegítsd fel a sütőt 180 fokra, felső és alsó fűtés bekapcsolva. Kenj ki két kerámia formát vajjal, és szórd meg liszttel.
- 3 Most aprítsd fel a csokoládét. Tedd a csokoládét, a vaját és a barna cukrot egy hőálló tálba, majd tedd a tálat egy gőzölgő lábas tetejére, és addig keverd, amíg a csokoládé és a vaj elolvad.
- 4 Vedd le a tálat a gőzről, és hagyd rövid ideig hűlni. Add hozzá a vaníliarúd magjait, a tojást, és keverd jól össze. Most add hozzá az átszitált lisztet és a sütőport, és addig keverd, amíg a liszt össze nem áll, majd oszlasd el a masszát a két formában.
- 5 Tedd a formákat a felforrósított sütőbe, és süsd nyolc-tíz percig. Ennyi idő elteltével a szélének meg kell emelkednie és meg kell sülnie, míg a sütemény közepének kissé folyósnak kell lennie.
- 6 Várj egy percet, amíg kihűlnek, majd tedd át őket egy tányérra, és szórd meg porcukorral. Öntsd rá a málnaszósszt, tálald vaníliafagyalattal és friss málnával.

## Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

### A láva sütihez

55 g	Étcsokoládé (legalább 55%)
45 g	Vaj
30 g	Barna cukor
1 db	Tojás
1 ek	Sütőpor
1 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész
	Vaj a forma kikenéséhez
	Liszt a forma szórásához

### A málnaszószhoz

100 g	Málna (friss vagy fagyasztott)
1 ek	Cukor
0.5 tk	♦ Agartine növényi zselésítő

