# 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 elkészíted 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 vajat 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 málnaszószt, tálald vaníliafagylalttal és friss málnával.

## Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

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 |