



Neodoljivi lava cake s umakom od malina

🕒 30–35 Min 

Priprema

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za umak od malina:

100 g	Malina, svježih ili zaleđenih
0.5 žličice	♦ Agartin
1 žlica	Šećera

Za lava cake:

55 g	Tamne čokolade (min. 55 % kaka)♦
45 g	Maslaca, plus dodatno za premazivanje kalupa
30 g	Smeđeg šećera
1 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
1 kom	Jaje
1 žlica	Brašna, plus dodatno za posipanje kalupa
0.25 žličice	♦ Vinski kamen

- 1 U lonac dodajte maline i šećer te prebacite na vatru i kuhajte 5 minuta. Povremeno zgnječite maline vilicom. U zdjelici sjedinite agartin s 1 žlicom vode i ostavite da nabubri. Maknite maline s vatre, ubacite smjesu s agartinom i promiješajte. Ostavite sa strane dok pripremate kolač.
- 2 Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva s uključenim gornjim i donjim grijačem. Dva keramička kalupa za kolače (ramekin) premažite maslacem i pospite brašnom.
- 3 Nasjeckajte čokoladu. U posudu otpornu na toplinu stavite čokoladu, maslac i smeđi šećer, a zatim posudu stavite na paru i miješajte dok se čokolada i maslac ne otope.
- 4 Skinite posudu s pare i stavite kratko da se ohladi. Dodajte sjemenke iz mahune vanilije i jaje te dobro promiješajte. Dodajte prosijano brašno i vinski kamen te miješajte dok se brašno ne sjedini pa rasporedite smjesu između dva kalupa.
- 5 Stavite kalupe u zagrijanu pećnicu i pecite 8 – 10 minuta. Nakon tog vremena, rub bi trebao izgledati uzdignuto i pečeno, dok bi sredina kolača trebala biti lagano tekuća.
- 6 Pričekajte 1 minutu da se ohladi, prebacite ih na tanjur i pospite šećerom u prahu. Prelijte umakom od malina i poslužite uz sladoled od vanilije i svježe maline.

