

Cel mai Simplu și Ușor Desert de Casă – LAVA CAKE sau Vulcan de Ciocolată



Cel mai Simplu și Ușor Desert de Casă – LAVA CAKE sau Vulcan de Ciocolată



Când te gândești la un desert de casă simplu și ușor, cu siguranță îți vine în minte acest desert făcut în casă: Lava Cake, sau renumitul Vulcan de Ciocolată. Acest desert este foarte delicios, se prepară, așa cum am spus, simplu și ușor, și se potrivește de minune când vrei să surprinzi pe cineva. Tot ce trebuie să faci este să te pregătești cu tot ce e necesar, căci în maxim 30 de minute, acest minunat desert de casă, Lava Cake, este gata.

- 160 g ciocolată amăruie
- 3 ouă
- 1/4 linguriță de sare
- 15 ml extract de vanilie
- 60-80 g zahăr
- 40 g făină de grâu pentru tapetat vasele Ramekin
- 50 g unt pentru uns vasele Ramekin

- 150 g unt pentru ciocolată
- 60 g făină de grâu pentru compoziție
- zahăr pudră pentru final
- zmeură, înghețată, alte fructe, sau gem, pentru topping

1. Topește ciocolata amăruie într-un vas pus pe baie de aburi (cratiță cu puțină apă caldă).



2. Adaugă untul și amestecă până obții o cremă omogenă și lucioasă.

3. Adaugă o linguriță de dulceață de ardei iute la ciocolata topită pentru un gust picant ușor. Amestecă bine.

4. Bate ouăle cu un vârf de cuțit de sare și zahărul până devin spumoase.



5. Încorporează ciocolata topită în amestecul de ouă.

6. Adaugă făina treptat, amestecând continuu până la omogenizare.

7. Unge formele (ramekin-uri) cu unt și tapetează-le cu făină.

8. Umple formele cu aluatul de lava cake până la trei sferturi.



9. Coace la 190 de grade Celsius, căldură sus și jos, timp de 9-12 minute (10 minute și jumătate sunt recomandate).

10. Scoate lava cake-urile din forme și presară zahăr pudră deasupra pentru decor.

11. Adaugă zmeură pentru un aspect mai sofisticat și pentru a adăuga o notă de prospețime.

