



Fondant czekoladowy - lava cake

Autor: najlepszewkuchni.pl

Lava cake to pyszne czekoladowe ciasto z płynnym środkiem. Jest trudne w przygotowaniu, natomiast smak wynagrodzi nam cały ten trud.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Trudne**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni C.

Krok 2

Czekoladę rozpuszczamy razem z masłem. Jajka wbić do miski, dodać cukier, sól i roztrzepać różgą kuchenną. Gdy uzyskamy jednolitą masę dodajemy stopniowo mąkę oraz płynną czekoladę. Dokładnie mieszamy.

Krok 3

Ciasto wylewamy do foremek wysmarowanych tłuszczem i oprószonych kaszką manną. Ułatwi nam to wyjęcie lava cake.

Krok 4

Pieczemy 10 minut. Przed podaniem posypujemy wiórki kokosowe.

Składniki:

100 g gorzkiej czekolady

2 łyżki masła

2 jajka

4 łyżki cukru

szczypta soli

1 łyżka mąki

50 g wiórek kokosowych