

## Шоколадное пирожное "Лава Кейк" - рецепт

Эти "вулканские" пирожные "Шоколадная бомба" или "Лава Кейк" (fondant au chocolat) очень распространены на Западе, собственно, в одной английской книжке я и нашла рецепт. Принцип в том, что снаружи они плотные, а внутри - шоколадная жидкая начинка. Нам шоколадное пирожное с жидким шоколадом внутри очень понравилось!



### Ингредиенты

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Шоколад темный не меньше 60% | 115 г   |
| Сливочное масло              | 115 г   |
| Яйцо                         | 2 шт.   |
| Сахар                        | 1/3 ст. |
| Мука                         | 1/4 ст. |

[Таблица мер и весов](#)

#### 1 Шаг 1



Итак, разберемся, как приготовить как приготовить шоколадное пирожное с кремом внутри в домашних условиях. Шоколад растапливаем на водяной бане или постоянно помешивая на медленном огне (только не надо топить в микроволновке, он становится слишком тянучим и обезвоженным)

#### 2 Шаг 2



Яйца взбиваем с сахаром

### 3 Шаг 3



В шоколад добавляем сливочное масло и взбиваем

### 4 Шаг 4



Затем смешиваем шоколадную смесь с яичной и взбиваем. Добавляем муку и снова взбиваем

### 5 Шаг 5



Выпекаем бисквитное шоколадное пирожное по рецепту с фото в духовке при температуре 180 С в течение 10-15 минут до образования корочки.

### 6 Шаг 6



Подавать горячее шоколадное пирожное "Лава Кейк" по рецепту с фото со взбитыми сливками, шариком сливочного мороженого или просто посыпав пудрой)