

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)