



Prăjitură Lava Cake cu înghețată

Steps: 3

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

190 g	ciocolată	115 g	unt
30 g	făină	60 g	zahăr tos
4	ouă mari	100 ml	Baileys
	înghețată		topping de ciocolată
	zmeură		

Instructions

Când vrei să prepari prăjitura lava cake, cu siguranță ai în minte combinația perfectă de texturi: interiorul moale și lichid alături de înghețata rece care contrastează delicios cu căldura desertului. Pentru a obține o lava cake cu înghețată perfectă și răcoritoare, este esențial să urmezi câteva sfaturi care te vor ajuta să eviți capcanele comune și să te asiguri că desertul tău va impresiona. Iată câteva recomandări de la Chef Laura Eremia și alte sfaturi esențiale pentru prepararea lava cake-ului:

Respectă timpul de coacere: coace lava cake-ul pentru a avea marginile tari și centrul moale și lichid. Dacă o ții prea mult în cuptor, nu vei obține efectul de „lava” când tai prăjitura.

- Folosește ciocolată de calitate: gustul prăjiturii lava cake cu înghețată este direct influențat de calitatea ciocolatei utilizate. Alege variante premium pentru cele mai bune rezultate.
- unge formele cu unt și tapetează-le cu cacao: acest pas previne lipirea prăjiturii de forme și asigură un rezultat perfect.
- Lasă lava cake-ul să se odihnească: după coacere, lasă prăjitura să se răcească câteva minute înainte de a o scoate din formă, pentru a preveni ruperea.
- Servește cu înghețata preferată: adăugă înghețată de vanilie sau ciocolată pentru un contrast delicios între cald și rece.

1. 170 de grame de ciocolată și untul se topesc la bain marie sau la cuptorul cu microunde.
2. Separat, ouăle se bat spumă împreună cu zahărul și făina. Se adaugă 100 ml de Baileys peste ouăle bătute, apoi se adaugă compoziția de ciocolată. Se amestecă împreună cu ciocolata topită și se pun în forma de briose unsă cu unt. În interiorul aluatului se presară bucățele de ciocolată.
3. Se dau la cuptor pentru aprox. 15 minute la 160°C. Se servesc calde, cu înghețată deasupra și fructe de sezon.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Chef Laura Eremia

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie.

Prăjitură Lava Cake cu înghețată

Stand 08.07.2024