Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Шоколадный десерт

24 мая 2012 07:03 · https://open-cook.ru/recipes/shokoladnyj-desert



Есть у меня рецептик быстрого шоколадного десерта для завтрака. Очень сытный, кстати.

Пропорции рассчитаны на 2 чайных чашки или формочки такого же размера.

Итак, нам понадобится:

- 50 гр темного шоколада (мы любим 70%-й)
- 40 гр сливочного масла
- 1 яйцо
- 0,25 стакана сахара
- 1 ст.л. муки

- 1 ст.л. бренди, коньяка или ликера (мы брали апельсиновый ликер Cointreau
- сахарная пудра для украшения

Духовку разогреваем до 220 градусов. Масло нарезаем кубиками, шоколад ломаем на небольшие кусочки:



Теперь все это нужно растопить на водяной бане, так как все кастрюльки были заняты, я использовала миску и чайник, если у вас нет миски с ручками, можно на чайник поставить сито, на него миску. Итак, доводим воду в чайнике до кипения, ставим на него миску, чтобы вода до нее не доходила и топим шоколад с маслом. Ни в коем случае не мешаем ложкой, только деревянная лопатка, чтобы у него была шоколадная консистенция:



В другой миске смешиваем яйцо, сахар и муку:



Слегка взбиваем:



Вот такая шоколадная смесь получилась:



Добавляем шоколад в яичную смесь, ликер и все хорошенько перемешиваем:



Разливаем смесь по чашкам или формам. У меня одна чашка из жаропрочной керамики и две силиконовых. Простоя люблю маленькие формы:



Ставим в духовку. Вот здесь начинается волшебство. Если у вас силиконовые формы или формы из фольги, то ставите на 8 минут, если это чашки или жаропрочная керамика то на 13. В итоге получается шоколадная штучка, жидкая внутри. Я люблю влажный десерт, не жидкий, поэтому держу дольше:





Посыпаем пудрой и наслаждаемся вкусом:





Вот такой он внутри, а по правилам должен быть жидким, но я люблю такой:





Приятного аппетита!



Комментарии: 1



лариса # 17:57 9.11.2014

Нам очень понравилось.
