



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Tmavé a silné.**



Ambasadór
Zlatý Bažant Tmavé

Lava cake (lávový koláčik s marhuľovou omáčkou)

SUROVINY NA 4 PORCIE

- horká čokoláda 50 - 70 %, 250 g
- maslo, 250 g
- vajce väčšie, 4 ks
- cukor kryštál, 100 g
- múka hladká 00 extra, 50 - 70 g
- Omáčka:
- marhule v plnej zrelosti (alebo marhuľový lekvár), 300 g (4PL)
- med, 1 PL
- mäta čerstvá, 1 PL
- formičky cca 100 ml ako na mafiny alebo antikorové na crème caramel, 6 - 7 ks

POSTUP

1. Marhule rozvaríme s medom, prepasírujeme a dovaríme na hustotu omáčky. Do vychladnutej omáčky pridáme najemno nakrájanú mäta a premiešame. Ak použijeme lekvár, len zamiešame, prípadne rozriedime vodou podľa potreby. Môžeme pripraviť 2 - 3 dni vopred a odložiť v chladničke, chuť mäty sa spojí s omáčkou.
2. Formičky dôkladne vymažeme maslom za studena a odložíme v chlade!
3. Pripravíme hrniec s vodou, naň položíme antikorovú misku. Vodu privedieme do varu. Do misky vložíme maslo. Keď sa roztopí, pridávame postupne nalámanú čokoládu a miešame metličkou, kým nezískame hladkú hmotu. Odstavíme a za občasného premiešania necháme čiastočne vychladnúť. Zmes môže zostať teplá, ale nesmie byť horúca.
4. Vanilkový struk pozdĺžne narežeme, tupou stranou noža stiahneme zrníčka a pridáme k čokoládovej zmesi. Ak použijeme vanilkový cukor, stačí primiešať pri topení masla. Rúru vyhrejeme na 200 °C.
5. Vajíčka s cukrom vymiešame elektrickým šľahačom 5 minút v dostatočne veľkej mise, aby sme mohli pohodlne primiešať múku a čokoládovú hmotu. Pri miešaní začíname na pomalej rýchlosti a postupne zvyšujeme otáčky, kým nevznikne žltobiela pomerne hustá zmes s drobnými bublinkami. Následne pomaly a opatrne primiešame preosiatu múku a čokoládovú hmotu.
6. Zmes naplníme do formičiek asi do $\frac{3}{4}$ objemu a pečieme 7 - 10 minút v závislosti od materiálu, z akého sú použité formičky.
7. Po upečení počkáme 1 minútu, formičku zakryjeme tanierom a opatrne vyklopíme na tanier s pripravenou studenou omáčkou. Lava cake je vnútri tekutý a upečená vrstva je silná 4 - 5 mm. Po nakrojení nedopečené, ale dostatočne horúce vnútro vytečie.