

Lava cake



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3,5 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 1 kašičica vanila ekstrakta
- 175 g čokolade za kuvanje
- 110 g maslaca

Priprema

Na pari otopiti 110 g maslaca i 175 g čokolade, bilo koje za kuvanje. Ostaviti da se prohladi dok nastavljate ostatak da radite.

Umutiti jaja sa šećerom, a zatim dodati jednu kašičicu vanile (može i rum, malina, po izboru). Dodati brašno. Nastaje smesa malo gušća od one za palačinke.

Otopljenu čokoladu zatim sipati u pripremljen ostatak smese uz konstantno mešanje ako je još vruća. Sjediniti sve lepo i zatim sipati u kalupe za mafine. Peci 8 minuta na 200 stepeni. Pre jela kratko prohladiti i služiti toplo.

Savet

Ja u mojoj peći pečem 8 minuta, ali preporučujem da pratite, i ako je to uglavnom to. Treba da izgleda kao gore na slici. Prohladiti par minuta pre jela. Njami :)