

LÁVASÜTI



Hozzávalók (8 db-hoz):

- 200g étcsokoládé
- 200g vaj
- 160g porcukor
- 160g finomliszt
- 3 egész tojás
- 2 tojássárgája
- 2 nagy csipet só
- ½ kk. őrölt szerecsendió

Elkészítés

Vízgőz felett megolvasztjuk a csokoládét a vajjal és a sóval, amíg fényes nem lesz. A vízbe semmiképp ne érjen bele a tál alja, mert a csokoládé könnyen megég, és figyeljünk, hogy a keverék teljesen egyneművé váljon. Egy másik tálban a tojásokat a cukorral fehéredésig verjük egy habverővel. Hozzákeverjük a lisztet és egy kevés szerecsendiót. Hozzáforgatjuk az olvasztott csokoládés keveréket, és egynemű tésztává keverjük. Egy viszonylag tömör kanálról le nem folyó állagot kell kapnunk.

Külön hangsúlyt kell fektetnünk a formák előkészítésére is. Alaposan vajazzuk ki, hogy biztosan szépen kijöjjön majd a sütemény a formából.

Az előkészített formába a peremig töltjük a tésztát, és légkeveréses sütőben 220-230 °C-on 12-15 percig sütjük. Kivesszük a sütőből és óvatosan kifordítjuk a formából a süteményt. Porcukorral vagy fagylalttal tálaljuk és azonnal fogyasztjuk.