



Lávový koláčik

Na lávový koláčik budete potrebovať (2 porcie):

2 vajcia
 50 g vanilkového cukru
 60 g masla
 60 g čokolády
 1/2 čajovej lyžičky mletej škorice
 1/2 čajovej lyžičky mletého kardamómu
 30 g hladkej múky
 štipku soli
 maslo a kakao na vymastenie misiek

Na prípravu malinového coulis budete potrebovať:

160 g mrazených malín
 40 g kryštálového cukru
 1 polievkovú lyžicu vody

A TAKTO NA TO:

Misky po celom obvode potrite maslom a vysypte kakaom. Vo vodnom kúpeli rozpustíte maslo a čokoládu, pridajte štipku soli. V samostatnej miske vyšľahajte vajcia s cukrom do nadýchanej peny, prilejte rozpustenú čokoládu a opäť šľahajte. Na záver pridajte múku, škoricu, kardamóm a metličkou opatrne premiešajte. Čokoládové cesto prelejte do pripravených misiek a pečte pri teplote 220 stupňov 7 minút.

Medzitým si pripravte malinové coulis. Do malého hrnca nasypete mrazené maliny, kryštálový cukor a lyžicu vody. Maliny za občasného miešania varte asi 5 minút a prepasírujte cez sito.

Hotový lávový koláčik vyklopte na tanier, polejte malinovým coulis a ľubovoľne dozdobte. Dezert odporúčame podávať s vanilkovou zmrzlinou.