



MINI CIASTA CZEKOLADOWE Z VAROMY (THERMOMIX® TM5)

⚡ 15 min. ⌚ 1 godz. 🍴 Średni 🍴 6 porcji 📏 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 359 kJ/ 86 kcal, Białko 1 g, Węglowodany 6 g, Tłuszcz 6 g, Cholesterol 33 mg, Błonnik 0.5 g

SKŁADNIKI

120 g masła, pokrojonego na kawałki, plus dodatkowa ilość do natłuszczenia foremek

150 g gorzkiej czekolady, o zawartości min. 50% kakao, pokrojonej na kawałki

70 g mlecznej czekolady, pokrojonej na kawałki

4 jajka

100 g cukru

50 g mąki pszennej

700 g wody

lody waniliowe, ilość do podania

purée owocowe, z owoców

jagodowych, ilość do podania lub owoce jagodowe, świeże, ilość do podania

PRZYDATNE PRZYBORY

KUCHENNE

zaroodporna folia spożywcza

CZĘŚCI URZĄDZENIA

THERMOMIX®

6 porcelanowych foremek do Varomy, miarka, kopystka, Varoma

PRZYGOTOWANIE

1. Natłuścić masłem 6 porcelanowych foremek do Varomy, odstawić.
2. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć gorzką i mleczną czekoladę, rozdrobnić **5 s/obr. 6**. Czekoladę zgnać kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
3. Dodać masło, roztopić **2 min/70°C/obr. 1**.
4. Dodać jajka, cukier i mąkę, wymieszać **20 s/obr. 4**. Przełożyć do przygotowanych wcześniej foremek, przykryć szczelnie folią spożywczą, umieścić w dolnej części przystawki Varoma, odstawić. Umyć naczynie miksujące.
5. Do naczynia miksującego wlać wodę, nałożyć przystawkę Varoma, gotować na parze **35 min/Varoma/obr. 1**. Zdjąć przystawkę Varoma, zdjąć pokrywę, odstawić do ostudzenia na ok. 10 min. Ostrożnie usunąć folię spożywczą i przy pomocy ostrego noża przełożyć mini ciasta na talerze
6. Mini ciasta czekoladowe z Varomy podawać z lodami waniliowymi i purée z owoców jagodowych.

WSKAZÓWKA

- Przepis pochodzi z kolekcji, dostępnej na Cookidoo® „Szybko i smacznie”.
- Porcelanowe foremki do Varomy dostępne są w sklepie internetowym Thermomix®. W przypadku nie posiadania foremek dedykowanych urządzeniu Thermomix®, przepisy można wykonać także w ceramicznych foremkach do zapiekania, tzw. kokilkach (wym. ok. Ø 8,5 cm, wys. 4 cm).