



Lava Cake σοκολάτα με καρδιά φυστικοβούτυρο

Ρευστό cake από bitter σοκολάτα 70% κακάο με γέμιση φυστικοβούτυρο

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για τη ganache φυστικοβούτυρο

125g κρέμα γάλακτος
15g γλυκόζη
100g σοκολάτα
γάλακτος
50g φυστικοβούτυρο

Για το lava cake

235g σοκολάτα 70%
220g βούτυρο
375g αυγά
237g ζάχαρη
κρυσταλλική
100g αλεύρι

extra: λίγο λιωμένο
βούτυρο και αλεύρι για
να ντύσουμε τις
φόρμες ψησίματος

Εκτέλεση

Ganache φυστικοβούτυρο

- Τοποθετούμε την κρέμα γάλακτος και τη γλυκόζη σε ένα κατσαρολάκι και φέρνουμε σε βρασμό.
- Αδειάζουμε τη βραστή κρέμα πάνω στη σοκολάτα και ομογενοποιούμε με το ραβδομπλέντερ.
- Προσθέτουμε το φυστικοβούτυρο.
- Απλώνουμε σε ταψάκι που έχουμε καλύψει με διάφανη μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο.
- Μόλις σφίξει, πλάθουμε μπαλάκια των 10g.
- Κρατάμε στο ψυγείο μέχρι να γεμίσουμε τα cakes.

Lava cake

- Λιώνουμε τη σοκολάτα μαζί με το βούτυρο σε μπεν - μαρί.
- Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά μαζί με τη ζάχαρη και τα χτυπάμε σε φουλ ταχύτητα για τουλάχιστον 10' (θέλουμε ένα πολύ αφράτο μείγμα).
- Ενσωματώνουμε με τη βοήθεια μιας λαστιχένιας σπάτουλας τα δύο μείγματα.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το ρίχνουμε σιγά σιγά στο μείγμα σε 3- 4 δόσεις πάντα ανακατεύοντας ελαφρά.
- Τοποθετούμε το μείγμα μας σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής.
-



-
- Παίρνουμε πυρίμαχα σκεύη και τα βουτυρώνουμε με το έξτρα βούτυρο.
 - Στη συνέχεια τα πασπαλίζουμε με το αλεύρι και προσέχουμε να πάει παντού, να καλύψει όλη την επιφάνεια.
 - Γεμίζουμε μέχρι το $\frac{1}{3}$ της φόρμας.
 - Καλύπτουμε με την ganache φυστικοβούτυρο και καλύπτουμε με το υπόλοιπο μείγμα σοκολάτας, θέλοντας να φτάσει το τελικό προϊόν στα $\frac{2}{3}$ της φόρμας.
 - Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180ο και ψήνουμε για 10 - 12'.