

# Готовим вместе с Нямой

Моментальное шоколадное пирожное с жидким центром

## Моментальное шоколадное пирожное с жидким центром

2010-01-13 01:50:43

Этому пирожному я готова писать оды и посвящать поэмы, настолько оно вкусное! 🍪



**Нам понадобится:** 6 форм для суфле или для маффинов 1 плитка горького шоколада и 1 плитка белого 4 яйца 100г. сахар 3ст.л. растительного масла 100гр. муки 50 мл. жирных сливок 1ст.л. рома (или другого крепкого напитка) щепотка соли разноцветная сахарная посыпка – для украшения



Белки отделяем от желтков. Белки взбиваем с щепоткой соли, затем, добавляя сахар по 1 ст. л, взбиваем их в крутую пену.

По одному добавляем желтки, взбиваем после каждого и вливаем ром.

Белый и тёмный шоколад топим со сливками в микроволновке или на плите. Половину шоколадной массы вливаем в тесто и хорошо взбиваем, следом вливаем растительное масло.



## Готовим вместе с Нямой

Моментальное шоколадное пирожное с жидким центром

Формы на 1/3 заполняем шоколадным тестом, следом немного шоколадно-сливочной смеси и покрываем её тестом.

Выпекаем в сильно разогретой духовке 5-10 минут и подаём горячим, чтобы шоколадный центр не успел застыть.

Приятного аппетита!

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)