

Moelleux au chocolat е класически френски десерт, буквално превеждан като "мек" или "пухкав" шоколадов кейк. Този десерт е известен със своята контрастна текстура: изпечена, лека външност и топъл, течен, "разтапящ се" център.

Ето основните характеристики на един перфектен moelleux:

- **Текстура:** За разлика от *fondant au chocolat*, който е по-гъст и плътен, *moelleux* има по-високо съдържание на яйца и по-малко брашно, което му придава ефирна външност и течно сърце.
- **Съставки:** Класическата рецепта изисква качествени продукти – тъмен шоколад, масло, яйца, захар и съвсем малко брашно.
- **Сервиране:** Винаги се сервира горещ, веднага след печене, често със сметана, ванилов сладолед или малини.

Често се нарича още „шоколадова лава“ (chocolate lava cake) или *mi-cuit* (полу-изпечен).

Рецепта АЛМА ЛИБРЕ :

Moelleux au chocolat (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180721	РИЧКРЕМ Смес за шоколадов крем кейк	1000 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
	Яйца	300 гр.		
180203	Бунге бакерс КАНОЛА ойл	300 гр.	ТУК и ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	250 гр.	ТУК	ТУК
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35% (разтопен)	250 гр.	ТУК	
<u>НАЧИН НА РАБОТА</u>				
<p>Поставяме в басана на миксера яйцата, КАНОЛА и водата. След това добавяме РИЧКРЕМ. Разбиваме с бъркалка тип „лопатка“ на първа скорост за 1 минута. Почистваме стените на басана и продължаваме разбиването още 5 минути на втора скорост. Добавяме течната сметана 35% и НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» и разбъркваме за 1 минута на първа скорост.</p> <p>Печене Температура на печене: 180°C Време за печене: около 9 минути</p>				

Може да се ползва и като основа за торти вместу пандишпан !

