

Budinca delicioasa de ciocolata

Budinca delicioasa de ciocolata

Ingrediente :

100 g unt, 100 g zahar, 6 oua, 100 g ciocolata menaj rasa, 100 g migdale macinate, 100 g pesmet. Pentru sos: 100 g ciocolata menaj rasa, 100 g zahar, 180 ml apa

Preparare :

Se bate cremos untul cu jumatate din cantitatea de zahar si galbenusurile. Se amesteca ciocolata cu migdalele si pesmetul. Se bat albusurile cu restul de zahar. Se adauga treptat la compozitia de unt, alternativ, cea de albusuri si cea de ciocolata. Se unge cu unt o forma termorezistenta si se presara cu zahar. Se dispune compozitia si se da la cuptorul incins la 175 de grade 1 ora. Se prepara sosul de ciocolata: se amesteca ciocolata rasa cu apa si cu zaharul si se fierbe la foc mic, amestecind mereu, 5 minute. Se rastoarna budinca pe un platou si se toarna deasupra sosul de ciocolata. Se poate servi si ornata cu frisca batuta.