

Black forest mug cake

circa 4 pezzi



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

1 c. da tavola di latte
3 uova
1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
30 g di zucchero
25 g di burro fuso
60 g di farina
0.5 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
4 c. da tè di cacao in polvere
80 g di visciole (ciliege in scatola)
10 g di cioccolato fondente

Decorazione:

1 dl di panna (100 ml)
0.5 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
di visciole (ciliege in scatola)
di Trucioli di cioccolato fondente Dr. Oetker

1 Preparazione:

Preparare delle tazze resistenti alla cottura in forno da ca. 150 ml.

2 Impasto:

Con la frusta mescolare il latte, le uova, la pasta di vaniglia e lo zucchero. Sciogliere il burro, aggiungerlo e mescolare bene. Mescolare la farina con il lievito e il cacao in polvere, unirli e mescolare brevemente fino a ottenere un impasto liscio. Incorporare le ciliegie e distribuire l'impasto nelle tazze. Cospargere con cioccolato tritato.

3 Nel microonde:

Fare attenzione che le tazze siano adatte alla cottura in microonde. Cuocere la torta nel forno a microonde alla massima temperatura, finché non sarà cresciuta bene e avrà una consistenza elastica (ca. 2 minuti a 850 Watt o ca. 2 minuti e 15 secondi a 750 Watt). Attenzione: la tazza è molto calda! Lasciar riposare per 1 minuto, togliere la tazze dal forno a microonde e lasciar raffreddare per circa 5 minuti.

④ **Nel forno:**

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

Mettere le tazze sul ripiano centrale del forno preriscaldato e cuocere per ca. 20- 25 minuti.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: 20 - 25 Minuti

Una volta cotto, lasciare raffreddare il dolce per ca. 5 minuti.

⑤ **Decorazione:**

Montare a neve ferma la panna con la pasta di vaniglia e decorare le mug cake con panna montata, ciliegie e cioccolato grattugiato. Servire calde.