

# Cake al cioccolato con prugne

circa 15 pezzi



Fino a 80 Min.

**Ingredienti:****Stampo a cassetta (ca. 25 cm):****Pasta:**

115 g di prugne secche  
115 g di burro  
115 g di zucchero grezzo  
30 g di melassa  
1.5 dl di latte  
150 g di farina  
25 g di cacao in polvere  
1 bustina di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker  
1 uovo  
100 g di cioccolato fondente tritato con il 70% di cacao

**Decorazione:**

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Spruzzare uno stampo per cake (25 cm) con lo Spray per cottura Dr. Oetker oppure imbrattare e infarinare bene.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 170 °C****Aria calda: circa 150 °C****2 Pasta:**

Tagliare a pezzetti le prugne. Sciogliere il burro, lo zucchero e la melassa a fuoco lento. Aggiungere le prugne e il latte e far raffreddare per ca. 10 minuti. In una terrina mescolare la farina, il cacao in polvere e il bicarbonato di sodio. Amalgamare alla farina l'uovo, il cioccolato tritato e il composto liquido con l'aiuto di un raschietto di gomma fino a ottenere un impasto compatto.

Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza e cuocere per ca. 50 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 170 °C****Aria calda: circa 150 °C****Scanalatura: nella parte inferiore****Tempo di cottura: circa 50 Minuti**



**Dr. Oetker AG/SA**

Togliere dal forno e lasciar riposare per 10 minuti. Staccare la torta dallo stampo e lasciare riposare **per 24 ore**.

**3 Decorazione:**

Prima di servire, sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e distribuire sulla torta.

