

Шоколадная пицца с миндалем и малиной



Ингредиенты

для теста:

яичный желток 1 шт.
мука $\frac{1}{4}$ стакана
какао-порошок 3 ст.л.
масло сливочное (размягченное) 2 ст.л.
сахар 2 ст.л.
ванильный экстракт $\frac{1}{4}$ ч.л.
разрыхлитель $\frac{1}{8}$ ч.л.

для начинки:

шоколад черный горький 45 г
шоколад белый 30 г
кокосовая стружка 2 ст.л.
миндальные лепестки 2 ст.л.

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Горький шоколад натереть или поломать небольшими кусочками. Кокосовую стружку обжарить в духовке вместе с лепестками миндаля.

2 Для основы перемешать размягченное сливочное масло, сахарный песок, большой желток и экстракт ванилина. Всыпать пшеничную муку, какао-порошок и разрыхлитель для теста.

3 Застелить противень бумагой для выпекания, выложить получившееся тесто, сформовать диск с небольшим бортиком. Поставить в духовой шкаф на девять минут.

4 Вынуть выпечку из духовки, посыпать шоколадной крошкой,

вернуть в духовку на минуту: шоколад должен растопиться.

5 Изделие вынуть, шоколад размазать, посыпать кокосовой стружкой и миндалем. Выложить свежую малину. Пиццу сбрызнуть растопленным белым шоколадом и подать на стол.