

# Рецепт: Шоколадный торт в мультиварке

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА



Представляем Вашему вниманию невероятно вкусный шоколадный торт в мультиварке. Он получается настолько сочный, что после того как Вы его приготовите, сразу можно звать семью пить чай. Пропитываться ему совсем не нужно, и в этом его большой плюс. У многих хозяек

**бывают ситуации, когда времени  
остается совсем немного, до прихода  
гостей, как раз в этом случае, вас  
выручит этот десерт.**

**Ингредиенты:**

Молоко – 100 мл  
Кипяток – 100 мл  
Подсолнечное масло – 3 ст. л  
Просеянная мука – 200-250гр  
Какао – 3 ст. л  
Яйца – 2 шт.  
Сахар – 200 гр  
Разрыхлитель – 1 ч.л.  
Сода – 1 ч.л.  
Уксус  
Ванилин  
Сливочное масло – 150 гр  
Сгущенное молоко – 50 гр

**Способ приготовления:**

Шаг 1:

Берем чашку, в нее разбиваем яйца и выливаем молоко, хорошо перемешиваем.

Шаг 2:

Далее, добавляем сахар, 2 столовые ложки какао, кипяток.

Шаг 3:

Соду гасим уксусом. Добавляем ее и 2 столовые ложки подсолнечного масла, хорошенько перемешиваем.

Шаг 4:

И в конце всыпаем просеянную муку и разрыхлитель, тесто

получается консистенции густой сметаны.

Шаг 5:

Смазываем чашу мультиварки подсолнечным маслом и вливаем наше шоколадное тесто.

Ставим режим выпечка от 40 до 60 минут, отталкивайтесь от мощности своей мультиварки.

Наш кекс готов, оставляем его в мультиварке еще на 10-15 минут, чтоб остыл.

Шаг 6:

Размякшее сливочное масло смешиваем со сгущенным молоком, 1 столовой ложкой какао, ванилином (на кончике ножа), взбиваем хорошенько миксером.

Шаг 7:

Готовый корж разрезаем на 2 равные части.

Первую часть выкладываем на блюдо и хорошенько промазываем шоколадным кремом.

Сверху выкладываем вторую часть и тоже смазываем кремом.

Можно посыпать торт перетертой шоколадной конфетой, либо шоколадкой.

Шоколадный торт в мультиварке готов.

Приятного чаепития!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА**