

Шоколадно-финиковый торт

Ингредиенты:

- 200 гр. - несладкого шоколада
- 15 гр. - несладкого какао
- 2 гр. - соды
- 200 гр. - финики (без косточки)
- 160 гр. - (3 яйца С1)
- 60 мл. - кокосовое масло
- 5 гр. - ванильной пасты

КБЖУ:

- Калории - 387,40
- Белки - 6,44
- Жиры - 23,65
- Углеводы - 37,59

Алгоритм приготовления:

1. Разогреть духовку до 180 С.
 2. Смешиваем какао, шоколад, соду в блендере, пробиваем до состояния крупного песка.
 3. Высыпаем шоколадную смесь в миску.
 4. Хорошо пробиваем блендером финики, к ним можно добавить масло и ванильную пасту.
 5. Яйца размешиваем и добавляем финики и шоколадную смесь. Сделать это можно в миксере на средней скорости, или просто в миске с помощью венчика. Не взбивать, просто перемешать.
 6. Заранее смазываем форму маслом, хорошо промазываем дно формы, так как это будет верх торта, и нам нужно, чтоб он не прилип (удобней будет силиконовая форма на 18 см, но можно и обычную металлическую).
 7. Противень прокладываем пекарской бумагой.
 8. Выкладываем смесь в форму отправляем выпекаться при температуре 180 С* в течение 20-25 минут.
 9. По приготовлению, достаем его из духовки и даем остыть при комнатной температуре, до состояния теплого.
 10. Чтобы извлечь его из силиконовой формы, нужно форму накрыть тарелкой или подложкой для торта, и перевернуть, чтоб форма оказалась как крышка на тарелке. Торт выпадет на тарелку максимум без повреждений.
 11. Из металлической извлечь удобней поставив форму на тарелку сразу и аккуратно прорезать стенки торта от стенок формы. Можно декорировать различными ягодами или кусочками ягод, можно кусочками шоколада, если торт теплый, то они растают.
- **Хранить в холодильнике до 5 дней.**
 - **Перед подачей на стол можно чуть-чуть разогреть в духовке.**