# "Шоколадный соблазн"



Что нужно:

- шоколад - 200 г;
- сливки (жирные) - 400-500 г;
- яйца - 4 шт;
- сахар - 1 ст. л.;
- сок апельсина - 1 ст. л.;
- апельсин - 1 шт.

Время приготовления: 20 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Добавляем в кастрюльку со сливками шоколад и растапливаем его, периодически помешивая, затем с плиты убираем.
3. Взбиваем в миске яйца с сахаром.
4. Вводим уже поостывшую шоколадную смесь в яйца.
5. Вливаем туда сок апельсина и перемешиваем. Пока можете уже включить духовку и разогреть её до 200 градусов.
6. Разливаем нашу массу по маленьким круглым (силиконовым) формочкам для запекания и ставим их на противень (который мы предварительно до половины залили кипятком).
7. Выпекаем 1 час (спустя минут 40 можно уменьшить до 180 градусов).
8. После украшаем треугольничками апельсина.