

FONDANT

CZEKOLADOWY

„Fondant czekoladowy to deser idealny. Płynąca czekolada, lekko spieczone brzegi. To kwintesencja czekolady, deser idealnie nadaje się na randkę, imprezy ze znajomymi i oczywiście na walentynki.”



SKŁADNIKI (ok 4 średnie fondanty):

- 100 g gorzkiej czekolady
- 70 g masła
- 50 g cukru
- 2 jajka
- 1 łyżka mąki pszennej
- Masło + mąka lub kakao do posmarowania foremek

PRZYGOTOWANIE:

- Czekoladę wraz z masłem rozpuścić w kąpieli wodnej lub w mikrofalach lub w garnuszku na małym ogniu ciągle mieszając. Ostudzić.
- Jajka wymieszać z cukrem trzypaczka i jedną łyżką mąki. Następnie dodać ostudzoną masę czekoladową i wymieszać.
- Piekarnik nagrzać do 190 stopni. Kokilki (porcelanowe lub silikonowe) wysmarować masłem i oprószyć mąką lub kakao. Rozlać równe porcje do foremek.
- Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 8-9 minut. Po tym czasie wyciągnąć z piekarnika i podawać po chwili z owocami świeżymi lub ciepłymi, lodami, śmietaną.