

okoládový fondant s karamellem a slaným máslem podle Baulois

Ingrédients

- 180g hořkéokolády (použil jsem Caranoa od Valrhony, hořkouokoládu s příchutí slaného máslového karamelu)
- 250g vajec (5 středních vajec)
- 200g slaného másla
- 130g hrubého cukru
- 140g slaného máslového karamelu
- 40g mouky T45

Préparation

1. Rychlý ultra lahodný recept dnes, fondant sokoládou a slaným máslovým karamellem!
2. Málo času na přípravu, stačí jen trochu více trpělivosti na pečení a nechat vychladnout před tím, než šli pochutnáte;-) Použil jsemokoládu Caranoa,okoládu Valrhona, která má chuť slaného máslového karamelu, ale samozřejmě můžete použítokoládu hořkou podle vašeho vkusu.
3. Nic víc k tomu dodávat, myslím, že fotografie mluví samy za sebe!
4. T45 Pokud nemáte karamel, můžete si ho připravit: připravte suchý karamel s cukrem.
5. Základní karamel přidejte s dobře horké smetany a poté přidejte slaného másla mimo ohně dobře promíchejte.
6. Nechte vychladnout a poté odeberte pro recept.
7. Recept: Rozpusťteokoládu s máslem ve vodní lázni.
8. Když se rozpustí, přidejte slaný máslový karamel.
9. Odděleně lehejte vejce s hrubým cukrem několik minut, aby vznikla nová směs.
10. Přidejte směsokolády-karamel-máslo a poté prosátou mouku, jemně promíchejte.
11. Nalijte do formy nebo kruhu vyloženého pečícím papírem o průměru 18 cm a nechte odpočívat, zatímco předehejte troubu (mezi 15 a 30 minutami, to umožní, aby se horní křídla dobře vytvořila během pečení).
12. Předehejte troubu na 210°C.
13. Vložte fondant do trouby na 5 minut, poté snižte teplotu trouby na 120°C a pokračujte v pečení po dobu 30 až 40 minut (podle toho, zda ho chcete mít více nebo méně tekutý, nechal jsem ho 38 minut, protože nemám rád příliš tekuté koláčky při krájení).
14. Vyjměte fondant z trouby, nechte ho trochu vychladnout, vyklopte ho a pochutnejte si!