

Čokoládový fondant (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200 g másla
- 200 g hořké čokolády
- 200 g mléčné čokolády
- 6 vajec
- 190 g cukru
- 100 g mouky
- 1 čajová lžička mořské soli (6 g)

Préparation

1. Tenhle čokoládový fondant (nebo spíše fondanty) jsem viděla na různých sociálních sítích mnohokrát v posledních měsících, ale čekala jsem na příchod podzimu, abych ho vyzkoušela (v létě jsem se více soustředila na sezónní ovoce, zmrzliny a další sorbety).

2. Sezóna čokolády a dek a je na spadnutí, pustila jsem se do přípravy tohoto ultra lahodného fondantu: ne méně než čokolády na tento dort určený pro 8 osob!

3. Samozřejmě můžete udělat menší porce (myslím, že snadno můžete udělat 10 až 12 porcí, jako doplněk kávy nebo ovocnému salátu je to perfektní), na druhou stranu dodržujte velikost formy (20 cm), pokud je fondant tenčí, výsledek nebude vůbec stejný ☹ Nakonec jsem níže uvedla čokolády, které jsem použila, v každém případě se ujistěte, že používáte čokolády s dostatečně vysokým obsahem kakaa, abyste nedostali příliš sladký výsledek; doporučuji minimálně 65 % kakaa pro hořkou čokoládu a 40 % pro mléčnou čokoládu.

4. Materiál :Forma o průměru 20 cmIngredience :Použila jsem čokoládu Caraïbes & čokoládu Jivara od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (partnerský odkaz).

5. Čas přípravy : 15 minut + 40 minut pečeníPro fondant o průměru 20 cm / 8 osob : Ingredience : másla hořké čokolády mléčné čokolády 6 vajec cukru mouky 1 čajová lžička mořské soli () Jedna polévková lžíce kakaa bez cukru () Recept : Rozpusťte máslo s čokoládami.

6. Přidejte sůl.

7. Šlehejte vejce s cukrem, dokud směs nezežloutne.

8. Vmíchejte rozpuštěné čokolády a máslo, poté prosátou mouku.

9. Nalijte těsto do formy o průměru 20 cm, vymazané a vysypané moukou nebo vyložené pečicím papírem.

10. Pečte v předehřáté troubě na 145 °C asi 40 minut (osobně mám ráda fondanty, které se dobře krájí, pokud chcete, aby byl výsledek více tekutý, vyjměte ho z trouby po 35 minutách pečení).

11. Nechte vychladnout, poté vyklopte a posypte kakaem, než si pochutnáte!