

Hindbær-inspireret fondant til mors dag

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250g hindbær inspiration
- 70g smør
- 4 æg
- 25g sukker
- 50g mel

Préparation

1. Her er jeg igen med en ultra hurtig og frugtagtig opskrift til Mors dag: en hindbær fondant.
2. For at lave den brugte jeg Valrhonas hindbær inspiration; for dem, der ikke kender det, er det en "falsk chokolade" bestående af frugtpuré, kakaosmør og sukker.
3. Det har (bortset fra farven) udseendet og tekturen af chokolade, uden kakao, og man kan bruge det i plader eller ganacher, men også til hurtige og nemme opskrifter som denne meget appetitlige fondant. Ingredienser: Jeg brugte hindbær inspiration fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affilieret).
4. Materiale: Le Creuset kageform Forberedelsestid: 10 minutter + 20 minutters bagetid For en fondant på 18 cm i længden: Ingredienser: hindbær inspiration smør 4 æg sukker mel Opskrift: Pisk æggene med sukkeret i et par minutter, indtil de bliver lyse.
5. Smelt hindbær inspirationen forsigtigt med smørret.
6. Bland de to blandinger.
7. Tilsæt det sigtede mel.
8. Hæld dejen i en smurt og melet brødform eller foret med bagepapir.
9. Bag i den forvarmede ovn ved 220°C i 16 til 19 minutter alt efter, om du foretrækker et resultat, der er mere eller mindre flydende (og alt efter din ovn selvfølgelig).
10. Lad den køle helt af, før du tager den ud af formen, og nyd den!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com