

Chokoladefondant med saltet smørkaramel à la Baulois

Ingrédients

- 180g mørk chokolade (jeg har brugt Caranoa fra Valrhona, en mørk chokolade med smag af saltet smørkaramel)
- 250g æg (5 mellemstore æg)
- 200g saltet smør
- 130g muscovadosukker
- 140g saltet smørkaramel
- 40g hvedemel T45

Préparation

1. Hurtig og ultra lækker opskrift i dag, en chokoladefondant med saltet smørkaramel!
2. Lidt forberedelsestid, det kræver bare lidt mere tålmodighed til bagningen og at lade den køle af, før man kan nyde den;-) Jeg har brugt Caranoa chokolade, en Valrhona chokolade, der smager af saltet smørkaramel, men du kan selvfølgelig bruge den mørke chokolade, du foretrækker.
3. Ikke mere at tilføje, jeg tror, at billederne taler for sig selv!
4. Forberedelsestid: 15 minutter + 15 til 30 minutters hvile + ca.
5. T45 Hvis du ikke har karamel, kan du lave det: forbered en tør karamel med sukker.
6. De-glaze med varm fløde og tilsæt derefter saltet smør uden varme, mens du rører godt.
7. Lad det køle af og tag derefter til opskriften.
8. Opskrift: Smelt chokoladen med smørret i et vandbad.
9. Når de er smeltet, tilsæt den saltede smørkaramel.
10. Pisk æggene med muscovadosukkeret i et par minutter for at få en luftig blanding.
11. Tilsæt chokolade-karamel-smør blandingen, og derefter det sigtede mel, mens du rører forsigtigt.
12. Hæld i en form eller en ring foret med bagepapir på 18 cm i diameter, og lad det hvile, mens du forvarmer ovnen (mellem 15 og 30 minutter, det vil hjælpe den øverste skorpe med at danne sig godt under bagningen).
13. Forvarm ovnen til 210°C.
14. Bag fondanten i 5 minutter, sænk derefter ovntemperaturen til 120°C og fortsæt bagningen i 30 til 40 minutter (afhængig af om du vil have den mere eller mindre smeltet, jeg lod den bage i 38 minutter, da jeg ikke bryder mig om kager, der flyder ved skæring).
15. Tag fondanten ud af ovnen, lad den køle lidt af, vend den ud og nyd!