

Chokoladefondant (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g smør
- 200g mørk chokolade
- 200g mælkechokolade
- 6 æg
- 190g sukker
- 100g mel
- 1 teskefuld havsalt (6g)

Préparation

1. Denne chokoladefondant (eller rettere sagt chokolader), har jeg set mange gange på de forskellige sociale medier de seneste måneder, men jeg ventede på efterårets ankomst for at teste den (om sommeren var jeg mere fokuseret på sæsonens frugter, is og andre sorbeter).
2. Chokolade- og plaid-sæsonen er lige ved at begynde, så jeg kastede mig over at lave denne ultra lækre fondant: ikke mindre end chokolade til denne kage, der er beregnet til 8 personer!
3. Du kan selvfølgelig lave mindre stykker (jeg synes, man nemt kan lave 10 til 12 stykker, som tilbehør til en kaffe eller en frugtsalat er det perfekt), men husk at respektere størrelsen på den angivne form (20 cm), hvis fondanten er mindre tyk, vil resultatet slet ikke være det samme ☹ Endelig har jeg angivet nedenfor de chokolader, jeg har brugt, sørg i alle tilfælde for at tage chokolader med en høj kakaoindhold for ikke at få et alt for sødt resultat; jeg anbefaler minimum 65% kakao til mørk chokolade og 40% til mælkechokolade.
4. Udstyr :20 cm formIngredienser :Jeg har brugt Chokolade Caraïbes & chokolade Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Forberedelsestid : 15 minutter + 40 minutters bagetidTil en fondant med 20 cm diameter / 8 personer : Ingredienser : smør mørk chokolade mælkechokolade 6 æg sukker mel 1 teskefuld havsalt () En spiseskefuld usødet kakaopulver () Opskrift : Smelt smørret med chokoladerne.
6. Tilsæt salt.
7. Pisk æggene med sukkeret, indtil blandingen bliver lys.
8. Inkorporer de smeltede chokolader og smørret, derefter det sigtede mel.
9. Hæld dejen i din 20 cm form, smurt og melet eller foret med bagepapir.
10. Bag i en forvarmet ovn ved 145°C i cirka 40 minutters bagetid (personligt kan jeg godt lide fondanter, der holder sig ved skæring, hvis du vil have et mere flydende resultat, så tag det ud af ovnen efter 35 minutters bagetid).
11. Lad det køle af, og vend det derefter ud og drys med kakao, inden du nyder det!