

Himbeer-Inspiration Fondant spezial für den Muttertag

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250g Himbeer-Inspiration
- 70g Butter
- 4 Eier
- 25g Zucker
- 50g Mehl

Préparation

1. Ich bin zurück mit einem superschnellen und fruchtigen Rezept für den Muttertag: ein Himbeer-Fondant.
2. Um es zuzubereiten, habe ich die Himbeer-Inspiration von Valrhona verwendet; für diejenigen, die es nicht kennen, es handelt sich um eine „falsche Schokolade“, die aus Fruchtpüree, Kakaobutter und Zucker besteht.
3. Es hat das Aussehen (ohne Farbe) und die Textur von Schokolade, ohne Kakao, und kann daher in Tafeln oder Ganachen verwendet werden, aber auch für schnelle und einfache Rezepte wie diesen sehr appetitlichen Fondant. Zutaten: Ich habe die Himbeer-Inspiration von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Ausrüstung: Kastenform von Le Creuset Zubereitungszeit: 10 Minuten + 20 Minuten Backzeit Für ein 18 cm langes Fondant: Zutaten: Himbeer-Inspiration Butter 4 Eier Zucker Mehl Rezept: Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker einige Minuten, bis sie hell werden.
5. Schmelzen Sie die Himbeer-Inspiration sanft mit der Butter.
6. Mischen Sie die beiden Zubereitungen.
7. Fügen Sie das gesiebte Mehl hinzu.
8. Gießen Sie den Teig in die gebutterte und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform.
9. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 220°C für 16 bis 19 Minuten, je nachdem, ob Sie ein flüssigeres Ergebnis bevorzugen (und natürlich je nach Ihrem Ofen).
10. Vollständig abkühlen lassen, dann ausformen und genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com