

Schokoladenfondant mit salzigem Karamell nach Baulois-Art

Ingrédients

- 180g Zartbitterschokolade (ich habe die Caranoa von Valrhona verwendet, eine Zartbitterschokolade mit Karamellgeschmack)
- 250g Eier (5 mittlere Eier)
- 200g gesalzene Butter
- 130g Rohrzucker
- 140g salziges Karamell
- 40g Weizenmehl T45

Préparation

1. Schnelles und ultra-lecker Rezept heute, ein Schokoladenfondant mit salzigem Karamell!
2. Wenig Vorbereitungszeit, man braucht nur ein wenig mehr Geduld beim Backen und sollte ihn abkühlen lassen, bevor man sich daran erfreut;-) Ich habe Caranoa-Schokolade verwendet, eine Valrhona-Schokolade mit dem Geschmack von salzigem Karamell, aber Sie können natürlich auch die Zartbitterschokolade Ihrer Wahl verwenden.
3. Nichts weiter hinzuzufügen, ich denke, die Fotos sprechen für sich selbst!
4. Zucker zu.
5. Rühren hinzu.
6. Rezept.
7. Rezept: Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter im Wasserbad.
8. Wenn sie geschmolzen sind, fügen Sie das salzige Karamell hinzu.
9. In einer separaten Schüssel die Eier mit dem Rohrzucker einige Minuten lang aufschlagen, bis eine schaumige Mischung entsteht.
10. Fügen Sie die Schokoladen-Karamell-Butter-Mischung hinzu und dann das gesiebte Mehl unter vorsichtigem Rühren.
11. Gießen Sie die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Form oder einen Ring mit 18 cm Durchmesser und lassen Sie sie ruhen, während Sie den Ofen vorheizen (zwischen 15 und 30 Minuten, das hilft, dass sich die obere Kruste beim Backen gut bildet).
12. Heizen Sie den Ofen auf 210°C vor.
13. Backen Sie den Fondant 5 Minuten lang, senken Sie dann die Temperatur auf 120°C und backen Sie weiter für 30 bis 40 Minuten (je nachdem, ob Sie ihn mehr oder weniger flüssig möchten, ich habe ihn 38 Minuten lang gelassen, da ich nicht zu flüssige Kuchen beim Schneiden mag).
14. Nehmen Sie den Fondant aus dem Ofen, lassen Sie ihn etwas abkühlen, stürzen Sie ihn und genießen Sie!