

Schokoladenfondant (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g Butter
- 200g Zartbitterschokolade
- 200g Vollmilkschokolade
- 6 Eier
- 190g Puderzucker
- 100g Mehl
- 1 Teelöffel Fleur de Sel (6g)

Préparation

1. Dieser Schokoladenfondant (oder besser gesagt, aus Schokoladen), ist mir in den letzten Monaten immer wieder in den verschiedenen sozialen Netzwerken begegnet, aber ich wartete auf den Herbst, um ihn auszuprobieren (im Sommer konzentrierte ich mich mehr auf saisonale Früchte, Eis und andere Sorbets).

2. Personen gedacht ist!

3. Natürlich können Sie kleinere Stücke machen (ich finde, man kann leicht 10 bis 12 Stücke machen, als Begleitung zu einem Kaffee oder einem Obstsalat ist das perfekt), achten Sie jedoch darauf, die Größe der vorgesehenen Form (20 cm) einzuhalten; wenn der Fondant dünner ist, wird das Ergebnis ganz anders sein
□ Schließlich habe ich unten die Schokoladen aufgeführt, die ich verwendet habe.

4. Achten Sie in jedem Fall darauf, Schokoladen mit einem hohen Kakaoanteil zu wählen, um ein zu süßes Ergebnis zu vermeiden; ich empfehle mindestens 65% Kakao für die Zartbitterschokolade und 40% für die Vollmilkschokolade.

5. Material: 20 cm Form
Zutaten: Ich habe die Chocolat Caraïbes & die Schokolade Jivara von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).

6. Zubereitungszeit: 15 Minuten + 40 Minuten Backzeit
Für einen Fondant mit 20 cm Durchmesser / 8 Personen: Zutaten: Butter Zartbitterschokolade Vollmilkschokolade 6 Eier Puderzucker Mehl 1 Teelöffel Fleur de Sel () Ein Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver ()
Rezept: Schmelzen Sie die Butter mit den Schokoladen.

7. Fügen Sie das Salz hinzu.

8. Schlagen Sie die Eier mit dem Puderzucker, bis die Mischung aufhellt.

9. Integrieren Sie die geschmolzenen Schokoladen und die Butter, dann das zuvor gesiebte Mehl.

10. Gießen Sie den Teig in Ihre 20 cm große, gefettete und bemehlte Form oder in eine mit Backpapier ausgelegte Form.

11. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 145°C für etwa 40 Minuten (ich persönlich mag Fondants, die beim Schneiden fest sind; wenn Sie ein flüssigeres Ergebnis wünschen, nehmen Sie ihn nach 35 Minuten aus dem Ofen).

12. Lassen Sie ihn abkühlen, stürzen Sie ihn dann und bestäuben Sie ihn mit Kakao, bevor Sie ihn genießen!

