

Der ultra schokoladige Fondant

Ingrédients

- 200g dunkle Schokolade mit 80% Kakao
- 50g Milkschokolade mit 46%
- 175g Butter
- 4 Eier
- 160g Zucker
- 75g Mehl
- 1 Prise Fleur de Sel

Préparation

1. Sie haben Lust auf Schokolade, aber keine Lust, mehr als 15 Minuten in der Küche zu verbringen?
2. Sie sind am richtigen Ort!
3. Sie benötigen eine Schüssel, einen Stabmixer und einen Ring (oder alternativ eine Form, in diesem Fall verkürzen Sie die Backzeit etwas) und das ist alles Ausrüstung: Perforierte Platte Ring 18cm Zutaten: Ich habe die Schokoladen Bahibé und Komuntu von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (affiliert).
4. Zubereitungszeit: 10 Minuten + 23 Minuten BackzeitFür einen Fondant von 18 cm Durchmesser: Zutaten: dunkle Schokolade mit 80% Kakao Milkschokolade mit 46% Butter 4 Eier Zucker Mehl 1 Prise Fleur de Sel
Rezept: Um die ultra schmelzende Textur dieses Kuchens zu erhalten, muss er mit einem Stabmixer zubereitet werden, um einen sehr homogenen Teig zu erhalten.
5. Schmelzen Sie die Schokoladen mit der Butter und dem Salz.
6. Mixen Sie die Eier mit dem Zucker.
7. Wenn die Mischung schaumig ist, fügen Sie die geschmolzene Schokolade und Butter hinzu und mixen Sie erneut.
8. Schließlich fügen Sie das Mehl hinzu und mixen ein letztes Mal.
9. Gießen Sie den Teig in einen gebutterten Ring mit einem Durchmesser von 18 cm.
10. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 160°C für etwa 20 Minuten (ich habe zwei Versuche gemacht, einen mit 19 Minuten Backzeit, einen mit 23 Minuten, persönlich bevorzuge ich den mit 23 Minuten Backzeit, es liegt an Ihnen zu wählen!
11.).
12. Diese Fotos entsprechen 23 Minuten Backzeit: Und diese bei 19 Minuten: Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen und genießen!