

Schokoladenfondant

Ingrédients

- 4 Eier
- 140g Rohrzucker
- 180g Butter
- 100g Guanaja Schokolade (oder Zartbitterschokolade mit 70% Kakao)
- 100g Jivara Schokolade (oder Milkschokolade mit 40% Kakao)
- 50g Mehl

Préparation

1. Ein ganz einfaches Rezept heute, ein Schokoladenfondant, das in nur wenigen Minuten fertig ist!
2. Material : Schneebesen Ring von 20cm Zutaten : Ich habe die Schokoladen Jivara und Guanaja von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
3. Zubereitungszeit : 10 Minuten + 25 bis 30 Minuten Backzeit Für einen Fondant von 20cm Durchmesser :
Zutaten : 4 Eier Rohrzucker Butter Guanaja Schokolade (oder Zartbitterschokolade mit 70% Kakao) Jivara Schokolade (oder Milkschokolade mit 40% Kakao) Mehl Rezept : Schmelzen Sie die Butter und die Schokoladen.
4. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, bis die Mischung leicht weiß und schaumig wird.
5. Vermengen Sie die geschmolzenen Schokoladen und Butter und fügen Sie dann das gesiebte Mehl hinzu.
6. Gießen Sie in eine mit Backpapier ausgelegte Form oder einen Ring von 20cm Durchmesser.
7. Heizen Sie den Ofen auf 210°C vor.
8. Backen Sie den Kuchen, indem Sie die Temperatur sofort auf 120°C senken.
9. Backen Sie 25 bis 30 Minuten, je nach gewünschter Konsistenz (ich habe ihn 30 Minuten gebacken, wenn Sie ihn etwas mehr flüssig mögen, verkürzen Sie die Backzeit).
10. Lassen Sie es abkühlen und genießen Sie!