

okolada fonda o

Ingrédients

- 4 ovoj
- 140g da bruna sukero
- 180g da butero
- 100g da okolado Guanaja (a malhela okolado kun 70% kakao)
- 100g da okolado Jivara (a lakta okolado kun 40% kakao)
- 50g da faruno

Préparation

1. Recepto tre simpla hodia , okolada fonda o preta post nur kelkaj minutoj!
2. Iloj: Fouet Cirklo de 20cm Ingrediencoj: Mi uzis la okoladojn Jivara kaj Guanaja de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% da rabato en la tuta retejo (afiliita).
3. Preparotempo: 10 minutoj + 25 is 30 minutoj de kuirado Por fonda o de 20cm diametro: Ingrediencoj: 4 ovoj da bruna sukero da butero da okolado Guanaja (a malhela okolado kun 70% kakao) da okolado Jivara (a lakta okolado kun 40% kakao) da faruno Recepto: Fandu la buteron kaj la okoladojn.
4. Vipru la ovojn kun la sukero is la miksa o blanki as kaj iomete a mi as.
5. Enmiksi la fanditajn okoladojn kaj buteron, poste finu kun la kribrita faruno.
6. Ver u en muldilon a cirklon de 20cm diametron vestitan per bakpapero.
7. Anta varmigu la fornon is 210°C.
8. Enmetu la kukon en la fornon malaltigante la temperaturon tuj al 120°C.
9. Kuiru dum 25 is 30 minutoj la la dezirata teksturo (mi kuiris dum 30 minutoj, se vi atas in iom pli fluanta, mallongigu la kuiran tempon).
10. Lasu malvarmi i kaj uu!