

Vadelmainen äitienpäivän erikoissuklaafondant

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 16 cm pitkä fondantti:
- 250 g vadelmainspiraatiota
- 70 g voita
- 4 munaa
- 25 g sokeria
- 50 g jauhoja

Préparation

1. Olen palannut ultranopealla ja hedelmäisellä reseptillä äitienpäivää varten: vadelmafondantti.
2. Käytin siihen Valrhonan vadelmainspiraatiota; niille, jotka eivät tunne sitä, se on eräänlainen "valesuklaa", joka koostuu hedelmäsoseesta, kaakaovoista ja sokerista.
3. Se näyttää (väri pois lukien) ja tuntuu suklaalta, mutta ei sisällä kaakaota, joten sitä voi käyttää levyissä tai ganacheissa, mutta myös nopeisiin ja helppoihin resepteihin kuten tämä erittäin herkullinen fondant
Ainekset: Käytin vadelmainspiraatiota Valrhonasta: koodi ILETAITUNGATEAU oikeuttaa 20% alennukseen koko sivustolta (kumppani).
4. Välineet: Le Creuset -kakkuvuoka Valmistusaika: 10 minuuttia + 20 minuutin paistoaika 16 cm pitkä fondantti: Ainekset: vadelmainspiraatiota voita 4 munaa sokeria jauhoja Resepti: Vatkaa munat ja sokeri muutaman minuutin ajan, jotta seos vaalenee.
5. Sulata vadelmainspiraatio ja voi hiljalleen.
6. Sekoita molemmat seokset keskenään.
7. Lisää siivilöidyt jauhot.
8. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun kakkuvuokaan tai leivinpaperilla vuorattuun vuokaan.
9. Paista esilämmitetyssä uunissa 220°C lämpötilassa 16-19 minuuttia riippuen siitä, haluatko fondantin olevan juoksevampi vai ei (ja uunistasi riippuen tietenkin).
10. Anna jäähtyä täysin, sitten kumoa vuoasta ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com