

Suklaa- ja suolakaramellifondant Baulois-tyyliin

Ingrédients

- 18 cm halkaisijaltaan ja 4 cm korkealta fondantilta // 8 henkilöä:
- 180 g tummaa suklaata (olen käyttänyt Valrhonan Caranoa-suklaata, suolakarameleilla maustettua tummaa suklaata)
- 250 g munia (5 keskikokoista munaa)
- 200 g suolavoita
- 130 g ruokosokeria
- 140 g suolakarameleita
- 40 g T45-jauhoja

Préparation

1. Nopea ja äärimmäisen herkullinen resepti tänään, suklaa- ja suolakarameleidun fondant!
2. Vain vähän valmistusaikaa, tarvitset vain hieman enemmän kärsivällisyyttä kypsentämiseen ja sen jäädyttämiseen ennen kuin voit nauttia siitä;-) Olen käyttänyt Caranoa-suklaata, Valrhona-suklaata, joka maistuu suolakarameleilta, mutta voit tietenkin käyttää haluamaasi tummaa suklaata.
3. Ei muuta lisättävää, luulen että kuvat puhuvat puolestaan!
4. T45-jauhoja Jos sinulla ei ole karamelea, voit valmistaa sen: tee kuiva karamelli sokerista.
5. Lisää kuumaa kermaa ja sekoita hyvin, sitten lisää suolavoita pois lämmöltä sekoittaen.
6. Anna jäähtyä ja ota sitten reseptiä varten.
7. Resepti: Sulata suklaa voin kanssa vesihauteessa.
8. Kun ne ovat sulaneet, lisää suolakarameli.
9. Toisessa astiassa vatkaa munat ruokosokerin kanssa muutaman minuutin ajan, jotta saat kuohkean seoksen.
10. Lisää suklaa-karamelli-voi-seos ja sitten siivilöidyt jauhot varovasti sekoittaen.
11. Kaada taikina 18 cm halkaisijaltaan leivinpaperilla vuorattuun vuokaan tai rengasmuottiin, ja anna sen levätä uunin esilämmittämisen ajan (15–30 minuuttia, tämä auttaa yläpinnan muodostumisessa kypsennyksen aikana).
12. Esilämmitä uuni 210 °C:seen.
13. Paista fondantia 5 minuuttia, sitten alenna uunin lämpötila 120 °C:seen ja jatka kypsennystä 30–40 minuuttia (riippuen siitä, haluatko sen enemmän tai vähemmän valuva, jätin sen 38 minuutiksi, koska en pidä liian valuvaista kakusta leikkaamisen aikana).
14. Ota fondant uunista, anna sen jäähtyä hieman, kumoa se ja nauti!