

# Suklaafondant (Yann Couvreur)

## Ingrédients

- 20 cm halkaisijaltaan / 8 henkilöä:
- 200g voita
- 200g tummaa suklaata
- 200g maitosuklaata
- 6 munaa
- 190g sokeria
- 100g jauhoja
- 1 teelusikallinen merisuolaa (6g)

## Préparation

1. Tämä suklaafondant (tai pikemminkin suklaista), olen nähnyt sen kulkevan monia ja monia kertoja eri sosiaalisen median kanavilla viime kuukausina, mutta odotin syksyn saapumista testatakseni sen (kesällä keskityin enemmän kauden hedelmiin, jäätelöihin ja muihin sorbetteihin).
2. Suklaan ja villtien kauden ollessa alkamassa, aloin valmistaa tätä äärimmäisen herkullista fondantia: ei vähempää kuin suklaata tähän kakkuun, joka on tarkoitettu 8 hengelle!
3. Voit tietenkin tehdä pienempiä annoksia (mielestäni voi helposti tehdä 10–12 annosta, kahvin tai hedelmäsalaatin kanssa se on täydellistä), mutta kunnioita suunnitellun vuoa kokoa (20 cm), jos fondant on ohuempi, tulos ei ole lainkaan sama ☹️ Lopuksi olen ilmoittanut alla käytetyt suklaat, varmista kaikissa tapauksissa, että otat suklaat, joissa on riittävästi kaakaota, jotta et saa liian makeaa lopputulosta; suosittelen vähintään 65 % kaakaota tummassa suklaassa ja 40 % maitosuklaassa.
4. Tarvikkeet: 20 cm:n ympyrä Raaka-aineet: Käytin Chocolat Caraïbes & suklaata Jivara Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20 % alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Valmistusaika: 15 minuuttia + 40 minuuttia paistoaikaa 20 cm halkaisijaltaan / 8 henkilöä: Raaka-aineet: voita tummaa suklaata maitosuklaata 6 munaa sokeria jauhoja 1 teelusikallinen merisuolaa () Ruokalusikallinen kaakaojauhetta ilman sokeria () Resepti: Sulata voi suklaan kanssa.
6. Lisää suola.
7. Vatkaa munat sokerin kanssa, kunnes seos vaalenee.
8. Sekoita sulatetut suklaat ja voi, sitten siivilöidyt jauhot.
9. Kaada taikina 20 cm halkaisijaltaan olevaan vuokaan, joka on voideltu ja jauhotettu tai vuorattu leivinpaperilla.
10. Paista esilämmitetyssä uunissa 145 °C:ssa noin 40 minuuttia (itse pidän fondanteista, jotka pysyvät leikkaamisen aikana, jos haluat pehmeämmän lopputuloksen, ota se uunista 35 minuutin paiston jälkeen).
11. Anna jäähtyä, sitten kumoa ja sirottele kaakaota ennen kuin nautit!