

Csokoládé és sós karamell fondant Baulois módra

Ingrédients

- 18 cm átmérőjű és 4 cm magas fondanthoz // 8 főre
- 180g étcsokoládé (én a Valrhona Caranoa-t használtam, egy sós vajkaramellás ízű étcsokoládét)
- 250g tojás (5 közepes tojás)
- 200g sós vaj
- 130g nádcukor
- 140g sós vajkaramella
- 40g T45 liszt

Préparation

1. Gyors és rendkívül ízletes receptet hoztam ma, egy csokoládé és sós vajkaramellás fondantot!
2. Kevés előkészületi idő, csak egy kis türelem szükséges a sütéshez és hagyni kell kihűlni, mielőtt élveznénk;-) Én Caranoa csokoládét használtam, egy Valrhona csokoládét, amelynek íze sós vajkaramellás, de természetesen használhatja a választott étcsokoládét.
3. Többet nem is kell hozzáfűzni, úgy gondolom, hogy a képek magukért beszélnek!
4. Tisztán nincs karamellája, elkészítheti: készítsen száraz karamellt cukorból.
5. Öntse fel forró tejszínnel, majd adjon hozzá sós vajat tálban kívül, alaposan keverje meg.
6. Hagyja kihűlni, majd vegyen ki a recepthez.
7. Recept: Olvassza fel a csokoládét a vajjal vízgőz felett.
8. Amikor megolvadtak, adja hozzá a sós vajkaramellát.
9. Külön tálban verje fel a tojásokat a nádcukorral néhány percre, hogy habos keveréket kapjon.
10. Adja hozzá a csokoládé-karamell-vaj keveréket, majd a finomra szitált lisztet óvatosan keverve.
11. Öntse egy 18 cm átmérőjű, sütőpapírral bélelt formába vagy gyűrűbe, majd hagyja pihenni, amíg előmelegíti a sütőt (15-30 perc között, ez segít a felső kéreg megfelelő kialakulásában a sütés során).
12. Melegítse elő a sütőt 210°C-ra.
13. Süsse a fondantot 5 percre, majd csökkentse a sütő hőmérsékletét 120°C-ra, és folytassa a sütést 30-40 percre (attól függően, hogy mennyire szeretné, hogy fondant legyen, én 38 percre sütöttem, mert nem szeretem a túl folyós süteményeket a szeleteléskor).
14. Vegye ki a fondantot a sütőből, hagyja egy kicsit kihűlni, fordítsa ki, és élvezze!