

Csokoládé fondant (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 20 cm átmérőjű fondanthoz / 8 személyre :
- 200g vaj
- 200g fekete csokoládé
- 200g tejszokoládé
- 6 tojás
- 190g porcukor
- 100g liszt
- 1 teáskanál fleur de sel (6g)
- 1 evőkanál cukrozatlan kakaópor (5g)

Préparation

1. Ez a csokoládéfondant (vagy inkább csokoládék), már sokszor elhaladt előttem az utóbbi hónapokban a különböző közösségi médiákon, de az őszi érkezésre vártam, hogy kipróbáljam (nyáron inkább a szezonális gyümölcsökre, fagyikra és egyéb sorbetekre koncentráltam).
2. Mivel a csokoládé és a takarók szezonja hamarosan kezdődik, belefogtam ennek a rendkívül ízletes fondantnak az elkészítésébe: nem kevesebb mint csokoládé ebből a tortából, amely 8 személyre készült!
3. Természetesen készíthet kisebb szeleteket (szerintem könnyen készíthet 10-12 szeletet, egy kávé vagy gyümölcssaláta kíséretében tökéletes), viszont tartsák be a tervezett forma méretét (20 cm), ha a fondant vékonyabb, az eredmény egyáltalán nem lesz ugyanaz ☹ Végül, az alábbiakban feltüntettem a csokoládékat, amelyeket használtam, mindenképpen válasszanak elég magas kakaótartalmú csokoládékat, hogy ne legyen túl édes az eredmény; minimum 65% kakaót javaslok a fekete csokoládéhoz és 40%-ot a tejszokoládéhoz.
4. Eszközök :20 cm-es formaHozzávalók :Használok a Caraïbes csokoládét és a Jivara csokoládét a Valrhona -tól: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (partnerlink).
5. Elkészítési idő: 15 perc + 40 perc sütés20 cm átmérőjű fondanthoz / 8 személyre : Hozzávalók : vaj fekete csokoládé tejszokoládé 6 tojás porcukor liszt 1 teáskanál fleur de sel () 1 evőkanál cukrozatlan kakaópor () Recept : Olvassa fel a vajat a csokoládékkal.
6. Adja hozzá a sót.
7. Verje fel a tojásokat a porcukorral, amíg a keverék világos nem lesz.
8. Keverje hozzá az olvasztott csokoládét és vajat, majd a korábban átszitált lisztet.
9. Öntse a tésztát a 20 cm átmérőjű, vajjal és liszttel kikent vagy sütőpapírral bélelt formába.
10. Süsd előmelegített 145°C-os sütőben körülbelül 40 percig (személy szerint szeretem, ha a fondant jól tartja magát a szeletelésnél, ha folyékonyabb eredményt szeretnél, vedd ki a sütőből 35 perc sütés után).
11. Hagyd kihűlni, majd fordítsd ki és szórd meg kakaóval, mielőtt élveznéd!