

# Fondan dengan inspirasi raspberry spesial hari ibu

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

## Ingrédients

- 250g inspirasi raspberry
- 70g mentega
- 4 telur
- 25g gula
- 50g tepung

## Préparation

1. Saya kembali dengan resep yang sangat cepat dan buah untuk hari ibu: kue fondant raspberry.
2. Untuk membuatnya, saya menggunakan inspirasi raspberry dari Valrhona; bagi mereka yang tidak tahu, ini adalah "cokelat palsu", terbuat dari pure buah, mentega kakao, dan gula.
3. Ini memiliki tampilan (kecuali warna) dan tekstur cokelat, tanpa kakao, sehingga bisa digunakan dalam bentuk batangan atau ganache, tetapi juga untuk resep cepat dan mudah seperti fondant lezat ini. Bahan-bahan: Saya menggunakan inspirasi raspberry dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Kocok telur dengan gula beberapa menit hingga putih.
5. Lelehkan inspirasi raspberry dengan mentega dengan lembut.
6. Campurkan kedua campuran.
7. Tambahkan tepung yang sudah diayak.
8. Tuangkan adonan ke dalam loyang yang diolesi mentega dan tepung atau dialasi kertas roti.
9. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 220°C selama 16 hingga 19 menit, tergantung apakah Anda menginginkan hasil yang lebih atau kurang cair (dan tentunya tergantung pada oven Anda).
10. Biarkan dingin sepenuhnya, lalu keluarkan dan nikmatilah!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)