

Cokelat leleh

Ingrédients

- 4 telur
- 140g gula palem
- 180g mentega
- 100g cokelat Guanaja (atau cokelat hitam 70% kakao)
- 100g cokelat Jivara (atau cokelat susu 40% kakao)
- 50g tepung

Préparation

1. Resep yang sangat sederhana hari ini, fondant cokelat yang siap hanya dalam beberapa menit!
2. Peralatan: Pengocok Lingkaran 20cm Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Jivara dan Guanaja dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Waktu persiapan: 10 menit + 25 hingga 30 menit waktu memasak Untuk fondant berdiameter 20cm: Bahan-bahan: 4 telur gula palem mentega cokelat Guanaja (atau cokelat hitam 70% kakao) cokelat Jivara (atau cokelat susu 40% kakao) tepung Resep: Lelehkan mentega dan cokelat.
4. Kocok telur dengan gula hingga campuran memutih dan berbusa ringan.
5. Tambahkan cokelat dan mentega leleh, lalu akhiri dengan tepung yang diayak.
6. Tuangkan ke dalam cetakan atau lingkaran berdiameter 20cm yang dilapisi dengan kertas roti.
7. Panaskan oven hingga 210°C.
8. Panggang kue dengan menurunkan suhu ke 120°C segera.
9. Masak selama 25 hingga 30 menit tergantung tekstur yang diinginkan (saya memasaknya selama 30 menit, jika Anda menyukainya sedikit lebih lembut, kurangi waktu memasaknya).
10. Biarkan dingin lalu nikmati!