

Chocoladefondant met gezouten boterkaramel à la Baulois

Ingrédients

- 180g pure chocolade (ik heb de Caranoa van Valrhona gebruikt, een pure chocolade met de smaak van gezouten boterkaramel)
- 250g eieren (5 middelgrote eieren)
- 200g gezouten boter
- 130g rietsuiker
- 140g gezouten boterkaramel
- 40g T45 bloem

Préparation

1. Snelle en ultra lekkere recept vandaag, een chocolade- en gezouten boterkaramel fondant!
2. Weinig voorbereidingstijd, je hebt alleen iets meer geduld nodig voor het bakken en om het af te laten koelen voordat je ervan geniet;-) Ik heb Caranoa-chocolade gebruikt, een Valrhona-chocolade met de smaak van gezouten boterkaramel, maar je kunt natuurlijk de pure chocolade naar keuze gebruiken.
3. Niets meer toe te voegen, ik denk dat de foto's voor zichzelf spreken!
4. T45 bloem Als je geen karamel hebt, kun je het maken: bereid een droge karamel met suiker.
5. Blus af met goed verwarmde vloeibare room en voeg dan gezouten boter toe buiten het vuur terwijl je goed roert.
6. Laat afkoelen en neem dan voor het recept.
7. Recept: Smelt de chocolade met de boter au bain-marie.
8. Wanneer ze gesmolten zijn, voeg de gezouten boterkaramel toe.
9. Klopt apart de eieren met de rietsuiker gedurende enkele minuten tot je een luchtig mengsel hebt.
10. Voeg het chocolade-karamel-botermengsel toe, gevolgd door de gezeefde bloem terwijl je voorzichtig roert.
11. Giet in een bakvorm of een ring bekleed met bakpapier van 18 cm in diameter, en laat rusten terwijl je de oven voorverwarmt (tussen 15 en 30 minuten, dit zorgt ervoor dat de bovenste korst goed kan vormen tijdens het bakken).
12. Verwarm de oven voor op 210°C.
13. Bak de fondant gedurende 5 minuten, verlaag dan de oventemperatuur naar 120°C en ga verder met bakken gedurende 30 tot 40 minuten (afhankelijk van hoe smeugig je het wilt, ik heb het 38 minuten laten bakken omdat ik niet van te vloeibare taarten houd bij het snijden).
14. Haal de fondant uit de oven, laat het even afkoelen, haal het uit de vorm en geniet ervan!