

Chocoladefondant (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g boter
- 200g pure chocolade
- 200g melkchocolade
- 6 eieren
- 190g poedersuiker
- 100g bloem
- 1 theelepel fleur de sel (6g)

Préparation

1. Deze chocoladefondant (of beter gezegd, met chocolade), heb ik de afgelopen maanden talloze keren op verschillende sociale netwerken voorbij zien komen, maar ik wachtte op de komst van de herfst om het uit te proberen (in de zomer was ik meer gefocust op seizoensgebonden fruit, ijs en andere sorbets).
2. Het seizoen van chocolade en dekens staat op het punt te beginnen, dus ik ben begonnen met het maken van deze ultra-verleidelijke fondant: niet minder dan chocolade voor deze taart die bedoeld is voor 8 personen!
3. U kunt natuurlijk kleinere stukken maken (ik vind dat je gemakkelijk 10 tot 12 stukken kunt maken, als aanvulling bij een koffie of een fruitsalade is het perfect), maar respecteer de grootte van de vorm (20 cm), als de fondant minder dik is, zal het resultaat helemaal anders zijn ☐ Ten slotte heb ik hieronder de chocolade aangegeven die ik heb gebruikt, zorg ervoor dat je in ieder geval chocolade met een hoog cacaogehalte kiest om een te zoet resultaat te vermijden; ik raad minimaal 65% cacao voor de pure chocolade en 40% voor de melkchocolade aan.
4. Materiaal :Vorm van 20 cmIngrediënten :Ik heb de Chocolat Caraïbes & de chocolade Jivara van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
5. Bereidingstijd : 15 minuten + 40 minuten baktijdVoor een fondant van 20 cm diameter / 8 personen : Ingrediënten : boter pure chocolade melkchocolade 6 eieren poedersuiker bloem 1 theelepel fleur de sel () Een eetlepel ongezoet cacaopoeder () Recept : Smelt de boter met de chocolade.
6. Voeg het zout toe.
7. Klop de eieren met de poedersuiker tot het mengsel lichtgeel wordt.
8. Voeg de gesmolten chocolade en boter toe, gevolgd door de vooraf gezeefde bloem.
9. Giet het beslag in uw ingevette en met bloem bestoven of met bakpapier beklede vorm van 20 cm diameter.
10. Bak in de voorverwarmde oven op 145°C gedurende ongeveer 40 minuten (persoonlijk hou ik van fondants die goed snijden, als je een meer vloeibaar resultaat wilt, haal het dan na 35 minuten uit de oven).
11. Laat afkoelen, haal uit de vorm en bestrooi met cacaopoeder voordat je ervan geniet!