

Smeltesjokolade med bringebærinspirasjon spesialtilpasset morsdag

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250 g bringebærinspirasjon
- 70 g smør
- 4 egg
- 25 g sukker
- 50 g mel

Préparation

1. Jeg er tilbake med en ultra rask og fruktig oppskrift til morsdag: en bringebærfondant.
2. For å lage den brukte jeg Valrhona bringebærinspirasjon; for de som ikke kjenner det, er det en "falsk sjokolade" laget av fruktpuré, kakaosmør og sukker.
3. Det ser ut som (fargen unntatt) og har tekstur som sjokolade, uten kakao, og man kan bruke det i plater eller ganacher, men også for raske og enkle oppskrifter som denne veldig fristende fondanten. Ingredienser: Jeg brukte bringebærinspirasjon fra Valrhona: bruk koden ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Utstyr: Le Creuset brødform Tilberedningstid: 10 minutter + 20 minutter steketid For en fondant på 18 cm lang: Ingredienser: bringebærinspirasjon smør 4 egg sukker mel Oppskrift: Pisk eggene med sukkeret i noen minutter til de blir hvite.
5. Smelt bringebærinspirasjonen forsiktig med smøret.
6. Bland de to blandingene.
7. Tilsett det siktede melet.
8. Hell deigen i den smurte og meldryssede brødformen eller en form kledd med bakepapir.
9. Sett inn i forvarmet ovn på 220°C i 16 til 19 minutter, avhengig av om du ønsker en mer eller mindre rennende konsistens (og avhengig av ovnen din selvfølgelig).
10. La avkjøles helt, deretter fjern fra formen og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com