

Sjokoladefondant med saltet smørkaramell à la Baulois

Ingrédients

- 180g mørk sjokolade (jeg har brukt Caranoa fra Valrhona, en mørk sjokolade med smak av saltet smørkaramell)
- 250g egg (5 middels store egg)
- 200g saltet smør
- 130g brunt sukker
- 140g saltet smørkaramell
- 40g hvetemel T45

Préparation

1. Rask og ultra deilig oppskrift i dag, en sjokoladefondant med saltet smørkaramell!
2. Lite forberedelsestid, du trenger bare litt mer tålmodighet for steking og la den avkjøle før du nyter den;-) Jeg har brukt Caranoa-sjokolade, en Valrhona-sjokolade som smaker av saltet smørkaramell, men du kan selvfølgelig bruke mørk sjokolade etter eget valg.
3. Ikke mer å legge til, jeg tror bildene taler for seg selv!
4. Forberedelsestid: 15 minutter + 15 til 30 minutter med hvile + ca.
5. T45Hvis du ikke har karamell, kan du lage det: lag en tørr karamell med sukker.
6. De-glaze med varm kremfløte og tilsett deretter saltet smør uten varme mens du rører godt.
7. La det avkjøle og ta deretter til oppskriften.
8. Oppskrift: Smelt sjokoladen med smøret i vannbad.
9. Når de er smeltet, tilsett den saltede smørkaramellen.
10. Pisk eggene med det brune sukkeret i noen minutter for å få en luftig blanding.
11. Tilsett sjokolade-karamell-smørblandingen, deretter det siktede melet mens du rører forsiktig.
12. Hell i en form eller en ring kledd med bakepapir med 18 cm diameter, og la den hvile mens du forvarmer ovnen (i mellom 15 og 30 minutter, det vil hjelpe den øverste skorpa å danne seg godt under steking).
13. Forvarm ovnen til 210°C.
14. Sett fondanten i ovnen i 5 minutter, senk deretter temperaturen til 120°C og fortsett steking i 30 til 40 minutter (avhengig av om du vil ha den mer eller mindre smeltet, jeg lot den stå i 38 minutter fordi jeg ikke liker kaker som renner ut når de skjæres).
15. Ta fondanten ut av ovnen, la den avkjøle litt, løsne den fra formen og nyt!