

Sjokoladefondant (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g smør
- 200g mørk sjokolade
- 200g melk sjokolade
- 6 egg
- 190g sukker
- 100g mel
- 1 teskje havsalt (6g)

Préparation

1. Denne sjokoladefondanten (eller retttere sagt sjokoladene), har jeg sett mange ganger på de forskjellige sosiale mediene de siste månedene, men jeg ventet på høstens ankomst for å teste den (om sommeren var jeg mer fokusert på sesongens frukter, iskrem og andre sorbeter).
2. Sjokolade- og pleddsesongen er i ferd med å begynne, så jeg kastet meg over å lage denne ultra deilige fondanten: ikke mindre enn sjokolade for denne kaken beregnet for 8 personer!
3. Du kan selvfølgelig lage mindre biter (jeg synes man lett kan lage 10 til 12 biter, som tilbehør til en kaffe eller en fruktsalat er det perfekt), men vær oppmerksom på størrelsen på formen som er angitt (20 cm), hvis fondanten er tynnere, vil resultatet ikke bli det samme ☐ Til slutt har jeg angitt nedenfor sjokoladene jeg har brukt, sørg i alle tilfeller for å ta sjokolader med høy kakaoandel for ikke å få et altfor søtt resultat; jeg anbefaler minimum 65% kakao for mørk sjokolade og 40% for melk sjokolade.
4. Utstyr: 20 cm formIngredienser: Jeg har brukt Chocolat Caraïbes & sjokoladen Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Forberedelsestid: 15 minutter + 40 minutter steketidFor en fondant med 20 cm diameter / 8 personer: Ingredienser: smør mørk sjokolade melk sjokolade 6 egg sukker mel 1 teskje havsalt () En spiseskje usøtet kakao () Oppskrift: Smelt smøret med sjokoladene.
6. Tilsett salt.
7. Pisk eggene med sukkeret til blandingen blir lys.
8. Inkluder sjokoladene og det smeltede smøret, deretter det siktede melet.
9. Hell deigen i din 20 cm form, smurt og melet eller kledd med bakepapir.
10. Stek i en forvarmet ovn på 145°C i omtrent 40 minutter (personlig liker jeg fondanter som holder seg ved skjæring, hvis du vil ha et mer rennende resultat, ta den ut av ovnen etter 35 minutter).
11. La den avkjøle, så ta den ut av formen og dryss med kakao før du nyter!