

Czekoladowy fondant z solonym karmelem w stylu baulois

Ingrédients

- 180g ciemnej czekolady (u y em Caranoa od Valrhona, ciemnej czekolady o smaku solonego karmelu)
- 250g jajek (5 rednich jajek)
- 200g solonego mas a
- 130g cukru br zowego
- 140g solonego karmelu
- 40g m ki T45

Préparation

1. Szybki i ultra pyszny przepis dzisiaj, fondant czekoladowy z solonym karmelem!
2. Ma o czasu na przygotowanie, wystarczy tylko troch łwi cej cierpliwo ci na pieczenie i pozostawi łdo ostygni cia przed rozkoszowaniem si ł;-) U y em czekolady Caranoa, czekolady Valrhona o smaku solonego karmelu, ale oczywi cie mo esz u y łciemnej czekolady wed ug w asnego wyboru.
3. Nic wi cej do dodania, my ł , e zdj cia mówi łsame za siebie!
4. T45Je li nie masz karmelu, mo esz go przygotowa : zrób suchy karmel z cukru.
5. Deglasuj dobrze gor cej mietany fleurette, a nast pnie dodaj solonego mas a poza ogniem, dobrze mieszaj c.
6. Pozwól ostygn , a nast pnie odlej do przepisu.
7. Przepis: Rozpu łczekolad łz mas em w k piali wodnej.
8. Kiedy si łrozpuszcz , dodaj solony karmel.
9. Osobno ubij jajka z cukrem br zowym przez kilka minut, aby uzyska łpuszyst łmieszank .
10. Dodaj mieszank łczekolady-karmelu-mas a, a nast pnie przesian łm k , delikatnie mieszaj c.
11. Wlej do formy lub okr gu wy o onego papierem do pieczenia o rednicy 18 cm, a nast pnie pozostaw na czas nagrzewania piekarnika (od 15 do 30 minut, co pozwoli na dobre uformowanie si łgórnej skórki podczas pieczenia).
12. Nagrzej piekarnik do 210°C.
13. Wstaw fondant do piekarnika na 5 minut, a nast pnie obni łtemperatur łpiekarnika do 120°C i kontynuuj pieczenie przez 30 do 40 minut (w zale no ci od tego, czy chcesz, aby by łbardziej lub mniej p ynnny, zostawi em go na 38 minut, poniewa łnie lubi łzbyt p ynnnych ciast przy krojeniu).
14. Wyjmij fondant z piekarnika, pozwól mu troch łostygn , wyjmij z formy i rozkoszuj si ł!