

Fondant czekoladowy (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g masła
- 200g czekolady gorzkiej
- 200g czekolady mlecznej
- 6 jajek
- 190g cukru pudru
- 100g mąki
- 1 łyżeczka soli morskiej (6g)
- 1 łyżka kakao w proszku bez cukru (5g)

Préparation

1. Ten fondant czekoladowy (a raczej z czekoladami) widziałam na różnych mediach społecznościowych wiele razy w ostatnich miesiącach, ale czekałam na nadejście jesieni, aby go wypróbować (latem bardziej skupiałam się na sezonowych owocach, lodach i innych sorbetach).
2. Sezon czekolady i koców jest tuż za rogiem, więc postanowiłam przygotować ten ultra smakowity fondant: nie mniej niż czekolady na to ciasto przeznaczone dla 8 osób!
3. Oczywiście można zrobić mniejsze kawałki (uważam, że można łatwo zrobić 10 do 12 kawałków, w towarzystwie kawy lub sałatki owocowej to idealne), jednak należy przestrzegać rozmiaru formy (20 cm), jeśli fondant będzie cieńszy, rezultat nie będzie wcale taki sam ☹️ W końcu poniżej wskazałam czekolady, które użyłam, w każdym przypadku upewnij się, że wybierasz czekolady o dość wysokiej zawartości kakao, aby nie uzyskać zbyt słodkiego rezultatu; polecam minimum 65% kakao dla czekolady gorzkiej i 40% dla czekolady mlecznej.
4. Sprzęt: Forma o średnicy 20 cm Składniki: Użyłam Czekolady Caraïbes i czekolady Jivara od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partnerski).
5. Czas przygotowania: 15 minut + 40 minut pieczenia Dla fondantu o średnicy 20 cm / 8 osób: Składniki: masła czekolady gorzkiej czekolady mlecznej 6 jajek cukru pudru mąki 1 łyżeczka soli morskiej () 1 łyżka kakao w proszku bez cukru () Przepis: Rozpuść masło z czekoladami.
6. Dodaj sól.
7. Ubij jajka z cukrem pudrem, aż masa stanie się jasna.
8. Dodaj rozpuszczone czekolady i masło, a następnie przesianą mąkę.
9. Wlej ciasto do formy o średnicy 20 cm, natłuszczonej i oprószonej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia.
10. Piec w piekarniku nagrzanym do 145°C przez około 40 minut (osobiście lubię fondanty, które dobrze się kroją, jeśli chcesz uzyskać bardziej płynny rezultat, wyjmij go z piekarnika po 35 minutach pieczenia).
11. Pozwól ostygnąć, a następnie wyjmij z formy i posyp kakao przed rozkoszowaniem się!

