

Czekoladowe fondanty

Ingrédients

- 4 jajka
- 140g cukru trzcinowego
- 180g masła
- 100g czekolady Guanaja (lub czekolady gorzkiej 70% kakao)
- 100g czekolady Jivara (lub czekolady mlecznej 40% kakao)
- 50g maki

Préparation

1. Przepis na prosty dzi, fondant czekoladowy gotowy w zaledwie kilka minut!
2. Sprzet : Trzepaczka Pierścień 20cm Szaliki : Użyj czekolad Jivara i Guanaja od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacyjny).
3. Roztop masło i czekolady.
4. Ubijaj jajka z cukrem, a masa stanie się lżejsza i lekko puszysta.
5. Dodaj roztopione czekolady i masło, a następnie przesianą mąkę.
6. Wlej do formy lub pierścienia o średnicy 20cm wyłożonego papierem do pieczenia.
7. Nagrzej piekarnik do 210°C.
8. Wstaw ciasto do piekarnika, natychmiast zmniejsz temperaturę do 120°C.
9. Piecz 25 do 30 minut w zależności od pożądanego konsystencji (ja piekam 30 minut, jeśli wolisz bardziej płynne, skróć czas pieczenia).
10. Pozwól ostygnąć, a następnie delektuj się!