

Czekoladowe ciasto fondant

Ingrédients

- 75g gorzkiej czekolady z 70% kakao
- 75g mietanki kremówki
- 55g masła
- 45g niesłodzonego kakao w proszku
- 3 jajka
- 85g cukru (1)
- 25g maki
- 35g cukru (2)

Préparation

1. Kawka czekoladowego ciasta zawsze sprawia przyjemność, prawda?
2. Zwłaszcza gdy jest jednocześnie puszyste i rozpływa się cięt w ustach, z delikatnie chrupiącymi łskórkami !
3. Składniki: Użyłam czekolady Guanaja i kakao w proszku z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU daje 20% zniżki na całej stronie (link afiliacyjny).
4. Zaczynamy od przygotowania ganache: podgrzej mietankę, a następnie wlej ją do ciżmo roztopionej czekolady.
5. Emulguj za pomocą łszpatki lub blendera zanurzeniowego, a łuzyskasz gładką i błyszczącą ganache.
6. Dodaj pokrojone na małe kawałki masło, dobrze wymieszaj, a następnie dodaj kakao.
7. Oddziel białko od łtek.
8. Ubij łtkę z cukrem (1), a łstan łsi łjasne.
9. Po łcz czekoladową łmieszkankę łz łtkami, a następnie dodaj makę.
10. Ubij białko na sztywno z cukrem (2).
11. Delikatnie dodaj je do poprzedniej łmieszanki.
12. Wlej ciasto do łormy wyłonej papierem do łpieczenia lub wysmarowanej masłem i posypanej maką.
13. Łpiecz w łpiekarniku nagrzanym do 150°C przez 30 minut, a następnie kontynuuj łpieczenie przez 45 do 50 minut w 120°C (je łi to konieczne, łprzykryj ciasto łfoli łaluminium łpod koniec łpieczenia).
14. Łpozwoł łostygn, a następnie łpodawaj ciasto z ły kłbitej mietanki, łodrobini łkremu łangielskiego lub gałki łodów, by łsi łrozkoszowa ł