

Fondant de ciocolat și caramel cu unt și rat în stil Baulois

Ingrédients

- 180g de ciocolat neagr (am folosit Caranoa de Valrhona, o ciocolat neagr aromatizat cu caramel cu unt și rat)
- 250g de ou (5 ou medii)
- 200g de unt și rat
- 130g de zahăr brun
- 140g de caramel cu unt și rat
- 40g de făină T45

Préparation

1. Rețetă rapidă și ultra delicioasă astăzi, un fondant de ciocolat și caramel cu unt și rat!
2. Timp de preparare scurt, trebuie doar puțin mai mult răbdare pentru coacere și să lăsați să se răcească înainte de a vă delecta;-) Am folosit ciocolat Caranoa, o ciocolat Valrhona care are gust de caramel cu unt și rat, dar puteți folosi, desigur, ciocolata neagră la alegerea dumneavoastră.
3. Nimic mai mult de adăugat, cred că fotografiile vorbesc de la sine!
4. T45 Dacă nu aveți caramel, îl puteți prepara: pregătiți un caramel uscat cu zahăr.
5. Deglasați cu deșmăntăn bine încălzit, apoi adăugați de unt și rat departe de foc, amestecând bine.
6. Lăsați să se răcească, apoi luați pentru rețetă.
7. Rețetă: Topiți ciocolata cu untul la bain-marie.
8. Când s-au topit, adăugați caramelul cu unt și rat.
9. Separat, bateți oule cu zahărul brun timp de câteva minute pentru a obține un amestec spumos.
10. Adăugați amestecul de ciocolat-caramel-unt, apoi făina cernută, amestecând ușor.
11. Turnați într-o tavă sau un cerc tapetat cu hârtie de copt de 18cm diametru, apoi lăsați să se odihnească în timp ce preîncălziți cuptorul (între 15 și 30 de minute, va permite formarea unei cruste superioare în timpul coacerii).
12. Preîncălziți cuptorul la 210°C.
13. Introduceți fondantul în cuptor timp de 5 minute, apoi reduceți temperatura cuptorului la 120°C și continuați coacerea timp de 30 până la 40 de minute (în funcție de cât de fondant doriți să fie, eu l-am lăsat 38 de minute pentru că nu-mi plăcea prea mult prăjiturile curgătoare la tăiere).
14. Scoateți fondantul din cuptor, lăsați-l să se răcească puțin, dezvăluiți-l și bucurați-vă!