

okoládový fondant s karamelom a slaným maslom pod a Baulois

Ingrédients

- 180g bielejokolády (použil som Caranoa od Valrhona, bieluokoládu s príchutou slaného karamelu)
- 250g vajec (5 stredných vajec)
- 200g slaného masla
- 130g hnedého cukru
- 140g slaného karamelu
- 40g múky T45

Préparation

1. Rýchly a ultra lahodný recept dnes, fondant sokoládou a slaným karamelom!
2. Málo času na prípravu, stačí len trochu viac trpezlivosti na pečenie a nechajte vychladnúť pred tým, ako si pochutnáte;-) Použil somokoládu Caranoa,okoládu Valrhona, ktorá má chuť slaného karamelu, ale samozrejme môžete použiťokoládu pod a vlastného výberu.
3. Nič viac nepridávam, myslím, že fotografie hovoria samy za seba!
4. T45 Ako nemáte karamel, môžete si ho pripraviť: pripravte suchý karamel s cukrom.
5. Zalejte dobre horúcej smotany a potom pridajte slaného masla mimo ohňa a dobre premiešajte.
6. Nechajte vychladnúť a potom odoberte na recept.
7. Recept: Roztopteokoládu s maslom vo vodnom kúpeli.
8. Keď sú roztopené, pridajte slaný karamel.
9. Na strane, vyšľahajte vajcia s hnedým cukrom niečo ko minút, aby ste získali nadýchanú zmes.
10. Pridajte zmesokolády-karamel-maslo, potom preosiate múku a jemne premiešajte.
11. Vylejte do formy alebo kruhu vystlaného papierom na pečenie s priemerom 18 cm, potom nechajte odpoívať, kým predhrejete rúru (medzi 15 a 30 minútami, to umožní, aby sa horná kôrka dobre vytvorila pri pečení).
12. Predhrejte rúru na 210°C.
13. Vložte fondant do rúry na 5 minút, potom znížte teplotu rúry na 120°C a pokračujte v pečení 30 až 40 minút (podľa toho, či ho chcete mať viac alebo menej tekutý, nechajte ho 38 minút, pretože nemám rád príliš tekuté koláče pri krájaní).
14. Vyberte fondant z rúry, nechajte ho trochu vychladnúť, vyklopte ho a pochutnajte si!