

Čokoládový fondant (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g masla
- 200g tmavej čokolády
- 200g mliečnej čokolády
- 6 vajec
- 190g práškového cukru
- 100g múky
- 1 čajová lyžička morskej soli (6g)
- 1 polievková lyžica kakaa bez cukru (5g)

Préparation

1. Táto čokoládová torta (alebo skôr z čokolád), som videla prechádzať mnohokrát na rôznych sociálnych sieťach v posledných mesiacoch, ale čakala som na príchod jesene, aby som ju vyskúšala (v lete som sa viac sústredila na sezónne ovocie, zmrzliny a iné sorbety).
2. Keďže sezóna čokolády a deky sa blíži, pustila som sa do prípravy tejto ultra chutnej torty: nie menej ako čokolády na tento koláč určený pre 8 osôb!
3. Samozrejme, môžete urobiť menšie porcie (myslím, že ľahko môžete urobiť 10 až 12 porcií, ako doplnok k káve alebo ovocnému šalátu je to perfektné), avšak dodržte veľkosť formy (20 cm), ak je torta tenšia, výsledok nebude vôbec rovnaký ☹️ Nakoniec som nižšie uviedla čokolády, ktoré som použila, v každom prípade sa uistite, že používate čokolády s dostatočne vysokým obsahom kakaa, aby ste nedostali príliš sladký výsledok; odporúčam minimálne 65% kakaa pre tmavú čokoládu a 40% pre mliečnu čokoládu.
4. Materiál :Forma 20cmIngrediencie :Použila som čokoládu Caraïbes & čokoládu Jivara od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU na 20% zľavu na celom webe (partnerský odkaz).
5. Čas prípravy : 15 minút + 40 minút pečeniaNa tortu s priemerom 20cm / 8 osôb : Ingrediencie : masla tmavej čokolády mliečnej čokolády 6 vajec práškového cukru múky 1 čajová lyžička morskej soli () 1 polievková lyžica kakaa bez cukru () Recept : Roztopte maslo s čokoládami.
6. Pridajte soľ.
7. Šľahajte vajcia s práškovým cukrom, kým zmes nezhustne.
8. Pridajte roztopené čokolády a maslo, potom preosiate múku.
9. Nalejte cesto do formy s priemerom 20cm, vymastenej a pomúčenej alebo vystlanej papierom na pečenie.
10. Pečte v predhriatej rúre na 145°C asi 40 minút (osobne mám rada torty, ktoré sa držia pri krájaní, ak chcete tekutejší výsledok, vyberte ju z rúry po 35 minútach pečenia).
11. Nechajte vychladnúť, potom vyklopte a posypte kakaom predtým, ako si pochutnáte!