

Chokladfondant

Ingrédients

- 75g mörk choklad med 70% kakao
- 75g grädde
- 55g smör
- 45g osötat kakaopulver
- 3 ägg
- 85g strösocker (1)
- 25g mjöl
- 35g strösocker (2)

Préparation

1. Ett stycke chokladkaka gör alltid någon glad, eller hur?
2. Särskilt när den är både mjuk och smältande, med en lätt krispig skorpa!
3. Ingredienser: Jag använde Guanaja-chokladen & kakaopulvret från Valrhona: koden ILETAITUNGATEAU ger 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliatelänk).
4. Förberedelsestid: 20 minuter + 1 timme och 20 minuters gräddning För en tårta på cirka 18 cm i diameter / 6 till 8 personer: Ingredienser: mörk choklad med 70% kakao grädde smör osötat kakaopulver 3 ägg strösocker (1) mjöl strösocker (2) Recept: Börja med att förbereda en ganache: varm grädden och häll den sedan över den delvis smälta chokladen.
5. Emulgera med hjälp av en slev eller en stavmixer tills du fått en jämn och blank ganache.
6. Tillsätt smöret skuret i små bitar, blanda väl, och tillsätt sedan kakaon.
7. Separera äggvitorna från äggulorna.
8. Vispa äggulorna med socker (1) tills de blir ljusa.
9. Blanda chokladblandningen med äggulorna, och tillsätt sedan mjölet.
10. Vispa äggvitorna till hårt skum med socker (2).
11. Tillsätt dem försiktigt i den tidigare blandningen.
12. Häll smeten i en form klädd med bakplåtspapper eller smörad och mjölad.
13. Grädda i den förvärmade ugnen på 150°C i 30 minuter, och fortsätt sedan grädda i 45 till 50 minuter på 120°C (om det behövs, täck kakan med aluminiumfolie mot slutet av gräddningen).
14. Låt svalna, och servera sedan kakan med en klick grädde, lite vaniljsås eller en kula glass, och njut!