

Halloninspirerad fondant speciellt för mors dag

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250g halloninspiration
- 70g smör
- 4 ägg
- 25g socker
- 50g mjöl

Préparation

1. Certainly!
2. Here is the translated HTML content with the text converted from French to Swedish: Här är jag igen med ett super snabbt och fruktigt recept för Mors dag: en hallonfondant.
3. För att skapa det använde jag halloninspiration av Valrhona; för de som inte känner till det, är det en "falsk choklad" bestående av fruktpuré, kakaosmör och socker.
4. Det har utseendet (förutom färg) och texturen av choklad, utan kakao, och man kan använda det i tabletter eller som ganache, men även för snabba och enkla recept som denna mycket aptitretande fondant
Ingredienser: Jag använde halloninspiration från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
5. Utrustning: Kakform Le Creuset Förberedelsestid: 10 minuter + 20 minuters gräddning För en fondant på 18cm lång: Ingredienser: halloninspiration smör 4 ägg socker mjöl Recept: Vispa äggen med sockret några minuter för att ljusa upp dem.
6. Smält försiktigt halloninspirationen med smöret.
7. Blanda de två blandningarna.
8. Tillsätt det siktade mjölet.
9. Häll degen i den smörade och mjölade kakformen eller täckt med bakplåtspapper.
10. Grädda i den förvärmade ugnen vid 220°C i 16 till 19 minuter beroende på om du föredrar ett mer eller mindre rinnigt resultat (och enligt din ugn förstås).
11. Låt svalna helt och ta sedan ur formen och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com