

Karamellfondant med saltat smör

Ingrédients

- 5 ägg
- 25g farinsocker
- 185g osaltat smör
- 250g saltad smörkolasås
- 35g mjöl

Préparation

1. Efter chokladfondanten kommer dess lilla bror, kolafondanten.
2. 5 ingredienser och knappt 15 minuters förberedelse för ett resultat som är väldoftande och supermjukt!
3. Du kan använda en färdig saltad smörkolasås, eller göra den själv, i så fall hittar du receptet precis nedanför.
4. Slutligen är tillagningstiden och temperaturen självklart att justera efter din ugn och den konsistens du vill uppnå!
5. Smält socker utan vätska.
6. Värm vispgrädde.
7. När kolan har en fin färg, avglasa den gradvis med den varma grädden och var försiktig med stänk, rör om med en visp.
8. När all grädde är inblandad, tillsätt smör med salt eller osaltat smör + en nypa havssalt, rör om väl, låt tjockna i 2 till 3 minuter på medelhög värme och låt sedan svalna innan du tar och fortsätter med receptet.
9. Recept: Vispa äggen med farinsockret tills du får en luftig, blek och något upphöjd blandning.
10. Smält smöret och blanda det med kolan.
11. Häll denna blandning i äggen och tillsätt det siktade mjölet.
12. När blandningen är homogen, häll den i en form med 16 till 18 cm i diameter och låt vila i 20 till 30 minuter.
13. Förvärm ugnen till 210°C.
14. När du sätter in kakan, sänk temperaturen till 120°C och grädda i cirka 30 minuter, justera självklart beroende på din ugn och önskad konsistens!