

Chokladfondant med salt karamell à la Baulois

Ingrédients

- 180g mörk choklad (jag har använt Caranoa från Valrhona, en mörk choklad med smak av saltat smörkaramell)
- 250g ägg (5 medelstora ägg)
- 200g saltat smör
- 130g muscovadosocker
- 140g saltat smörkaramell
- 40g vetemjöl T45

Préparation

1. Snabb och supergod recept idag, en chokladfondant med saltat smörkaramell!
2. Lite tid för förberedelse, du behöver bara lite mer tålamod för gräddningen och låta den svalna innan du njuter;-) Jag har använt Caranoa choklad, en Valrhona choklad som smakar saltat smörkaramell, men du kan självklart använda mörk choklad av ditt val.
3. Inget mer att tillägga, jag tror att bilderna talar för sig själva!
4. T45Om du inte har karamell kan du göra det: förbered en torr karamell med socker.
5. Avglasa med varm grädde och tillsätt sedan saltat smör utanför värmen medan du rör om.
6. Låt svalna och ta sedan för receptet.
7. Recept: Smält chokladen med smöret i ett vattenbad.
8. När de är smälta, tillsätt det saltade smörkaramellen.
9. Separat, vispa äggen med muscovadosockret i några minuter för att få en luftig blandning.
10. Tillsätt choklad-saltat smör-karamellblandningen, och sedan det siktade mjölet medan du rör försiktigt.
11. Häll i en form eller en ring klädd med bakpapper med 18 cm i diameter, och låt stå medan du förvärmer ugnen (mellan 15 och 30 minuter, det kommer att hjälpa den övre skorpan att bildas bra under gräddningen).
12. Förvärm ugnen till 210°C.
13. Grädda fondanten i 5 minuter, sänk sedan ugnstemperaturen till 120°C och fortsätt gräddningen i 30 till 40 minuter (beroende på om du vill ha den mer eller mindre smält, jag lät den stå i 38 minuter eftersom jag inte gillar för mycket rinnande kakor vid skärning).
14. Ta ut fondanten ur ugnen, låt den svalna lite, ta ut den ur formen och njut!