

Chokladfondant (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g smör
- 200g mörk choklad
- 200g mjölkchoklad
- 6 ägg
- 190g strösocker
- 100g mjöl
- 1 tesked havssalt (6g)

Préparation

1. Denna chokladfondant (eller snarare chokladfondant), har jag sett passera otaliga gånger på olika sociala medier de senaste månaderna, men jag väntade på höstens ankomst för att testa den (på sommaren var jag mer fokuserad på säsongens frukter, glass och andra sorbeter).
2. Hösten för choklad och filtar är precis på väg att börja, så jag satte igång med att göra denna ultra-gourmet fondant: inte mindre än choklad för denna tårta avsedd för 8 personer!
3. Ni kan självklart göra mindre bitar (jag tycker att man lätt kan få 10 till 12 bitar, som tillbehör till en kaffe eller en fruktsallad är det perfekt), men se till att respektera storleken på formen (20 cm), om fondanten är tunnare blir resultatet inte alls detsamma ☹ Slutligen har jag angett nedan vilka chokladsorter jag har använt, se till att ta choklad med en hög kakaohalt för att inte få ett alltför sött resultat; jag rekommenderar minst 65% kakao för mörk choklad och 40% för mjölkchoklad.
4. Utrustning :Cirkeln 20 cmIngredienser :Jag har använt Chocolat Caraïbes & chokladen Jivara från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Förberedelsetid : 15 minuter + 40 minuter gräddningstidFör en fondant med 20 cm diameter / 8 personer : Ingredienser : smör mörk choklad mjölkchoklad 6 ägg strösocker mjöl 1 tesked havssalt () En matsked osötat kakao () Recept : Smält smöret med chokladen.
6. Tillsätt saltet.
7. Vispa äggen med strösockret tills blandningen blir ljus.
8. Inkorporera den smälta chokladen och smöret, och sedan det tidigare siktade mjölet.
9. Häll smeten i din 20 cm form, smord och mjölad eller klädd med bakpapper.
10. Grädda i den förvärmade ugnen vid 145°C i cirka 40 minuter (personligen gillar jag fondanter som håller sig vid skärning, om du vill ha ett mer rinnande resultat, ta ut den ur ugnen efter 35 minuter).
11. Låt svalna, ta sedan ut den ur formen och pudra med kakao innan du njuter!