

Baulois usulü tuzlu tereya ı karamel ve çikolata fondanı

Ingrédients

- 18 cm çapında ve 4 cm yüksekli inde bir fondan in // 8 ki i:
- 180g bitter çikolata (ben Valrhona'nın Caranoa'sını kullandım, tuzlu tereya ı karamel aromalı bir bitter çikolata)
- 250g yumurta (5 orta boy yumurta)
- 200g tuzlu tereya ı
- 130g esmer eker
- 140g tuzlu tereya ı karamel
- 40g T45 un
- 18 cm çapında ya lı ka ıt serilmi bir kalıba dökün, ardından fırını önceden ısıtmak in dinlenmesine izin verin (15 ila 30 dakika arasında, bu üst kabu un pi irme sırasında iyi olu masını sa layacaktır).

Préparation

1. Bugün hızlı ve ultra lezzetli bir tarif, tuzlu tereya lı çikolata ve karamel ile bir fondan!
2. Hazırlık in çok az zaman, sadece pi irme süresi in biraz daha sabır ve tadına bakmadan önce so umasını beklemek gerekiyor;-) Ben Caranoa ikolatası kullandım, bu Valrhona ikolatası tuzlu tereya ı karamel tadına sahip, ama elbette istedi iniz bitter çikolatayı kullanabilirsiniz.
3. Eklemek in ba ka bir ey yok, foto rafların kendileri her eyi anlatıyor!
4. T45 unE er karameliniz yoksa, kendiniz yapabilirsiniz: eker ile kuru bir karamel hazırlayın.
5. sıcak krema ile deglaze edin, ardından ocaktan alıp tuzlu tereya ı ekleyin ve iyice karı tırın.
6. So umaya bırakın ve tarif in alın.
7. Tarif: Çikolatayı tereya ı ile benmari usulü eritin.
8. Eritildikten sonra tuzlu tereya ı karamelini ekleyin.
9. Çikolata-karamel-tereya ı karı ımını ekleyin, ardından ununu eleyerek nazikçe karı tırın.
10. 18 cm çapında ya lı ka ıt serilmi bir kalıba dökün, ardından fırını önceden ısıtmak in dinlenmesine izin verin (15 ila 30 dakika arasında, bu üst kabu un pi irme sırasında iyi olu masını sa layacaktır).
11. Fırını 210°C'ye ısıtın.
12. Fondanı 5 dakika pi irin, ardından fırın sıcaklı ını 120°C'ye dü ürün ve 30 ila 40 dakika daha pi irmeye devam edin (daha az veya daha fazla akı kan istiyorsanız, ben 38 dakika bıraktım çünkü kesildi inde çok akı kan olan kekleri pek sevmiyorum).
13. Fondanı fırından çıkarın, biraz so umasını bekleyin, kalıptan çıkarın ve tadını çıkarın!