

# Ultra ikolatalı Fondan

## Ingrédients

- 200g %80 kakao oranına sahip bitter çikolata
- 50g %46 sütlü çikolata
- 175g tereya ı
- 4 yumurta
- 160g toz eker
- 75g un

## Préparation

1. Çikolata yemek istiyorsunuz ama mutfakta 15 dakikadan fazla vakit geçirmek istemiyor musunuz?
2. Do ru yerdesiniz!
3. Bir karı tırma kabına, bir el blenderine ve bir halkaya (veya yoksa bir kalıba, bu durumda pi irme süresini biraz kısaltın) ihtiyacınız olacak ve hepsi bu Malzeme : Delikli plaka çember 18cm Malzemeler : Valrhona Bahibé ve Komuntu ikolatalarını kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı kurulu ).
4. Bu kekin ultra yumu ak dokusunu elde etmek için blender kullanarak çok homojen bir hamur elde edilmesi gerekir.
5. ikolataları tereya ı ve tuz ile eritin.
6. Yumurtaları eker ile karı tırın.
7. Karı ım köpürdü ünde, eritilmi çikolata ve tereya ını ekleyip tekrar karı tırın.
8. Son olarak unu ekleyin ve son bir kez karı tırın.
9. Karı ımı ya lanmı 18cm çapında bir çemberin içine dökün.
10. Önceden ısıtılmı 160°C fırında yakla ık 20 dakika pi irin (iki deneme yaptım, biri 19 dakika pi iridi, di eri 23 dakika, ki isel olarak 23 dakika olanı tercih ediyorum, seçim sizin!
11. ).
12. Bu foto raflar 23 dakika pi irme süresine aittir: Ve bunlar 19 dakikada: Tamamen so umaya bırakın, ardından keki kalıptan çıkarın ve tadını çıkarın!