

Çikolatalı fondan

Ingrédients

- 20 cm çapında bir fondan için:
- 4 yumurta
- 140g esmer eker
- 180g tereya ı
- 100g Guanaja çikolatası (veya %70 kakaolu bitter çikolata)
- 100g Jivara çikolatası (veya %40 kakaolu sütlü çikolata)
- 50g un
- 20 cm çapında ya lı ka ıtla kaplanmış bir kalıba veya halkaya dökün.

Préparation

1. Bugün çok basit bir tarif, sadece birkaç dakika içinde hazır olacak bir çikolatalı fondan!
2. Malzemeler : Çırpıcı 20 cm çapında halka Malzemeler : Valrhona Jivara ve Guanaja çikolatalarını kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (ba lantılı).
3. Hazırlama süresi : 10 dakika + 25-30 dakika pi irme süresi 20 cm çapında bir fondan için: Malzemeler : 4 yumurta esmer eker tereya ı Guanaja çikolatası (veya %70 kakaolu bitter çikolata) Jivara çikolatası (veya %40 kakaolu sütlü çikolata) un Tarif : Tereya ı ve çikolataları eritin.
4. Yumurtaları ve ekeri karı ım beyazla ana ve hafif köpürene kadar çırpın.
5. Eritilmi çikolata ve tereya ını ekleyin, ardından elenmi un ile bitirin.
6. 20 cm çapında ya lı ka ıtla kaplanmış bir kalıba veya halkaya dökün.
7. Fırını 210°C'ye ısıtın.
8. Keki hemen 120°C'ye dü üreterek fırınlayın.
9. Arzu edilen dokuya ba lı olarak 25 ila 30 dakika pi irin (ben 30 dakika pi irdim, e er biraz daha akı kan severseniz pi irme süresini kısaltın).
10. So umaya bırakın ve afiyet olsun!