

Шоколадний фондан (Ян Кувре)

Ingrédients

- 200 г масла
- 200 г чорного шоколаду
- 200 г молочного шоколаду
- 6 яїць
- 190 г цукру
- 100 г борошна
- 1 чайна ложка морської солі (6 г)

Préparation

1. Цей шоколадний фондан (або, скоріше, з шоколадів) я бачила багато разів на різних соціальних мережах останніми місяцями, але чекала на прихід осені, щоб його спробувати (влітку я більше зосереджувалася на сезонних фруктах, морозиві та інших сорбетах).
2. Оскільки сезон шоколаду та пледів ось-ось почнеться, я вирішила приготувати цей надзвичайно смачний фондан: не менше 400 г шоколаду для цього торта, розрахованого на 8 осіб!
3. Звичайно, ви можете зробити менші порції (я вважаю, що можна легко зробити 10-12 порцій, в супроводі кави або фруктового салату це ідеально), однак дотримуйтесь розміру форми (20 см), якщо фондан буде менш товстим, результат буде зовсім іншим! Нарешті, я вказала нижче шоколади, які я використовувала, обов'язково беріть шоколад з достатньо високим вмістом какао, щоб не отримати занадто солодкий результат; я рекомендую мінімум 65% какао для чорного шоколаду та 40% для молочного шоколаду.
4. Матеріали : Форма 20 см Інгредієнти : Я використала Шоколад Караібів та шоколад Дживара від Вальрон: код ILETAITUNGATEAU для 20% знижки на весь сайт (афільюваний).
5. Час приготування : 15 хвилин + 40 хвилин випікання Для фондану діаметром 20 см / 8 осіб Інгредієнти : 200 г масла 200 г чорного шоколаду 200 г молочного шоколаду 6 яїць 190 г цукру 100 г борошна 1 чайна ложка морської солі (6 г) Одна столова ложка какао-порошку без цукру (5 г) Рецепт : Розтопіть масло з шоколадом.
6. Додайте сіль.
7. Збийте яйця з цукром до поблігнення суміші.
8. Додайте розтоплені шоколад і масло, а потім просіяне борошно.
9. Вилийте тісто у вашу форму діаметром 20 см, змащену маслом і посипану борошном або вистелену пергаментом.
10. Випікайте в розігрітій до 145°C духовці приблизно 40 хвилин (особисто мені подобаються фондани, які тримаються при нарізці, якщо ви хочете більш рідкий результат, вийміть його з духовки через 35 хвилин випікання).
11. Дайте охолонути, потім вийміть з форми і посипте какао перед тим, як насолоджуватися!

