

Fondant au chocolat (Čokoládový fondant)



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 8

1562 kalorií , **1 g** cukrů , **134 g** tuků , **107 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/fondant-au-chocolat-cokoladovy-fondant>

Příprava

Z trouby vyndáme rošt a předehřejeme ji na 200°C. Ve vodní lázni rozpustíme hořkou čokoládu s máslem. Odstavíme z ohně a vmícháme cukr, vejce a po částech prosejeme hladkou mouku. Promícháme a nalijeme do formiček na muffiny, které jsme si dopředu vymazali máslem, nebo do formy na francouzský dezert Canelle (nemáte-li ani jedno, postačí Vám obyčejné hrníčky na kávu). Formičky naplníme asi do 3/4. Formu položíme na rošt a vložíme do trouby. Pečeme 8-10 minut. Necháme trochu vychladnout a vyjmeme z formy.

Ingredience

- ✓ 100 g hořké čokolády
- ✓ 100 g másla
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 40 g hladké mouky
- ✓ 2 vejce

Kategorie

Francouzská, Něco extra, Rodina, Dezert



Tip k receptu

Při plnění formiček je lepší, pro lepší chuť, dát v polovině kostičku čokolády a zalít těstem. Čím méně se Fondant peče, tím je vnitřek více tekutý a čokoládový. Můžeme podávat z omáčkou z lesního ovoce, vanilkovým krémem nebo i kopečkem zmrzliny.

