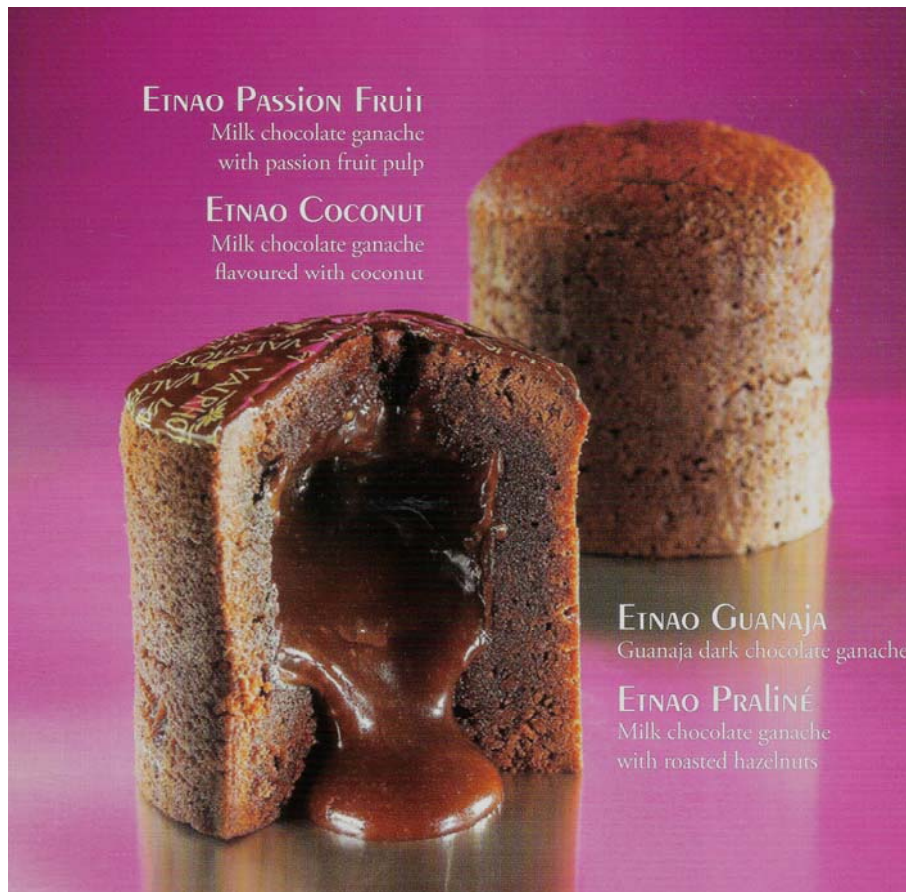


CHOKOLADE FONDANT



Sådan gør du

Ingredienser ca.8-10 stk.

200g. Valrhona Caraïbe eller Guanaja
200g. smør
180g æg
150g. rørsukker
120g. Hvedemel
8-10 fondant kerner (4 varianter)

- 1 Hak chokoladen fint og smelt den sammen med smørret over vandbad eller i microovn, til 45°.
- 2 Pisk med en gaffel æg og sukker sammen i blot et par minutter (det skal IKKE være som en æggesnaps!)
- 3 Vend de 2 dele sammen og tilsæt sigtet mel.
- 4 Fyld muffinsforme ½ op, og læg derefter fondantkernen i. Fyld derefter muffinsformen næsten helt op (den hæver lidt, derfor ikke helt op)
- 5 Bag kagerne ved 190° i ca. 12 min.
- 6 Server dem umiddelbart efter, således at kernen er flydende, evt. sammen med en god vaniljeis og lidt røde bær.