

Horký čokoládový fondán

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 4 ks
- čokoláda na vaření 250 g
- cukr 125 g
- máslo 150 g
- mouka 60 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem.

Ve vodní lázni rozpustíme máslo, čokoládu.

Pak vše přimícháme do vaječné směsi.

A nakonec přimícháme mouku.

Těsto nalijeme do vymazaných a vysypaných (smíchala jsem mouku s kakaem) formiček nebo porcelánových hrnečků. A dáme péct. Pečeme na 190°C asi 11 minut. Konzistence by měla být taková, že bábovička drží tvar, po obvodu je tedy upečená, ale uvnitř je stále tekutý obsah.

Ještě jsem udělala karamel a tím jsem to polila. Karamel: 10 lžiček cukru dám do kastrůlku a nechám rozpustit. Pak přiliju půl kelímku smetany. Polít si to můžete čímkoliv. Třeba ovocnou omáčkou.