

ČOKOLÁDOVÝ FONDÁNT S MRAŽENÝM ZAKYSANÝM KRÉMEM A MERUŇKOVOU OMÁČKOU

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

• Suroviny na fondánt

- máslo 115 g
- hořká čokoláda 115 g
- hladká mouka 60 g
- cukr krupice 125 g
- vejce 4 ks

• Suroviny na meruňkovou omáčku

- meruňky 200 g
- cukr 4 lžíce
- meruňka 4 ks
- filky 4 ks

• Suroviny na mražený krém ze zakysané smetany

- zakysaná smetana 225 g
- žloutek 50 g
- med 25 g
- vanilkový lusk 1 ks
- bílá čokoláda 300 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čokoládový fondánt s mraženým zakysaným krémem a meruňkovou omáčkou

Fondánt

Vejce vyšleháme do tuhé pěny a zvolna přisypáváme cukr. Máslo a čokoládu společně rozpustíme. Do našlehaných vajec přidáme máslo s čokoládou a promícháme. Přisypeme hladkou mouku a opět promícháme. Takto připravené těsto necháme v lednici 3 hodiny odpočinout. vPoté plníme do formiček a pečeme ve vyhřáté troubě na 190°C asi 11 minut.

Meruňková omáčka

Vše svaříme a poté rozmixujeme na hladkou omáčku , kterou propasírujeme přes jemné sítko.

Mražený krém ze zakysané smetany

Smetanu s medem a žloutky zahřejeme. Mezitím si rozpustíme čokoládu. 1/3 smetany vlijeme na rozpuštěnou čokoládu a mícháme stěrkou, dokud se nevytvoří emulze. Poté přidáme druhou třetinu smetany. Postup opakujeme do úplného zpracování smetany. Obě směsi spojíme pomocí ponorného mixéru. Krém nalijeme do forem a zamrazíme.

Poznámka:

bude potřeba trocha mouky a másla na vymazání formiček

4 fíky a 4 meruňkyy na ozdobu